



Menú Gala

Precio: 135,00€

Aperitivo

Rulado de sobrasada con miel
Canapé de foie con manzana
Canapé de huevo de codorniz y gamba
Brocheta de mahonés con albaricoque macerado en hierbas dulces de Mallorca
Brocheta de langostinos crujientes con salsa japonesa
Tártaro de salmón con huevas

Entrantes *

Ensalada de verano con lubina marinada al eneldo
Hojaldre con langostinos y espárragos verdes
Terrina de quinoa con verduras y ragú de tomate al pesto (vegetariano)
Raviolis de calabacín rellenos de setas y salsa de quesos (vegetariano)

Principal *

Lomo de bacalao gratinado con alioli suave de naranja y verduritas.
Caldereta de rape y marisco
Lechona mallorquina de cerdo negro, asada, confitada y deshuesada con salsa de granadas y patatas risoladas.
Carrillera de ternera al vino tinto con patata a la crema y verduras salteadas

Postres *

Brownie de chocolate negro con nueces, mousse de yogur y salsa de vainilla
Biscuit de higos con salsa de canela

Mousse de chocolate blanco y negro con salsa de frambuesa y crujiente de cacao

Cremoso de lima con crunch de chocolate

Tarta Reina

*Platos para elegir UN primero, UN segundo y UN postre

La bebida servida durante el aperitivo y el menú:

Vino tinto Torrent Fals (Mallorca)

Vino blanco Blancs de blancs de Son Bordils(Mallorca)

Freixenet Brut Barroco

Resfrescos, agua y cerveza

Después del postre

Cafés, té, copita de licor

Más opciones de aperitivos y bebida a consultar.