

UNSER BUFFET BIETET EINE AUSWAHL AN SALATEN, ANTIPASTI UND DESSERTS

.....

SALATE UND VORSPEISEN

MEDITERRANER SALAT

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Thunfisch, Sardellen, Gurken, grüne Bohnen und gekochte Kartoffeln mit einer Senfvinaigrette und Essiggurken

TRAMUNTANA-SALAT

Gratiniertes Ziegenkäsemedaillon auf Mesclun-Salat mit 5 verschiedenen Blattsalaten, dazu Rohkost, rote Früchte und eine Vinaigrette aus Birne, Honig und Walnüssen

WEISSE SPARGELCREMESUPPE

Mit gebratenen Spargelspitzen und knusprigen Schinkenstreifen

THUNFISCH-TATAR

Zubereitet mit einer Soße aus Austern und scharfem Chili, Frühlingszwiebeln und Körnertoast

BRIE-HÄPPCHEN

Im Tempuramantel und serviert auf einem frischen Salat mit Himbeervinaigrette





BOUILLABAISSE NACH

ART DER BALEAREN

Mit Felsenfischen, Garnelen, dazu knusprige Toastscheiben

HAUPTGERICHTE

OFENGEGARTE MEERESFRÜCHTE-PAELLA

Mit einem „Sofrito“ aus gebratenem    

Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln, Calamari und Gemüse, serviert mit Zitrone und grünem Pfeffer

WOLFSBARSCHFILET AUF

MALLORQUINISCHE ART

Auf Fondant-Kartoffeln und angerichtet mit Mangold, Spinat, Rosinen, Pinienkernen und Majoran-Dressing

THUNFISCHFILETS VOM GRILL

Auf Blumenkohl-Parmentier, sautierten Edamame und Kürbis, nativem Olivenöl extra und gebratenem Reis

TANDOORI-HÄHNCHENSPIESS

Mit roten Zwiebeln, Speck, Basmatireis, Cajun-Soße und einem Ragout aus Waldpilzen

GEBRATENE SCHWEINSHAXE MIT

ROSMARIN UND HONIG

Auf Kartoffeln nach Rioja-Art, Spinat, gebratenen Trauben und einer leichten Dijon-Senfsoße

UNSERE SÜSSSPEISEN

„CARDENAL DE LLOSETA“

Auf einem Boden aus Baiser, Biskuit und Schlagsahne

und serviert mit roten Früchten und Vanilleeis

PAVÊ AUS KARAMELLISIERTER

« FRITTIERTER MILCH »

Serviert auf einem Schokoladen-Brownie mit Stracciatella-Eis

und einem Mandelkeks

CREMIGES SCHOKOLADENDESSERT

Mit Mangosorbet, knusprigen Keksen

und frischen Früchten    

BRATOBST

Gebratene Melone, Ananas, Banane und Erdbeere

mit heißer Schokoladensoße und Stracciatella-Eis

EIS UND SORBETS NACH WAHL

Mit Toppings und knusprigen Garnierungen

SÜSSWEINE

ROVER - 19,50 €/🍷

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,50 €/🍷

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 17,95 €/🍷

GRAMONA · Riesling

MwSt inbegriffen

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite