

UNSER BUFFET BIETET EINE AUSWAHL AN SALATEN, ANTIPASTI UND DESSERTS

.....

SALATE UND VORSPEISEN

MEDITERRANER SALAT

*gebratenes Gemüse auf einer Mischung aus Salat,
Kirschtomaten und einer Vinaigrette
aus nativem Olivenöl extra und Balsamico-Essig*

TRAMUNTANA-SALAT

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

WEISSE SPARGELCREMESUPPE

*Mit gebratenen Spargelspitzen
und knusprigen Schinkenstreifen*

LACHS-TATAR,

*angerichtet mit Tzatziki-Soße, Schnittlauch
und gerösteten Körnerbrotscheibchen*

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*

DAMPFEGARTER BARSCH

*auf Salzkartoffeln, Gemüse-Chop-Suey
und Remouladensoße*

KABELJAUFILETS AUS DEM OFEN

*serviert auf Kartoffeln „à la Importancia“ (paniert, frittiert
und anschließend in einer würzigen Sosse geschmort),
dazu Tomaten-Concassé und eine warme*

Vinaigrette aus mallorquinischen Oliven

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
vom Grill, dazu heiße Schokoladensoße und Erdbeereis*

EIS UND SORBETS NACH WAHL

Mit Toppings und knusprigen Garnierungen

SÜSSWEINE

ROVER - 19,95 €/l 

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,85 €/l 

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 18,45 €/l 

GRAMONA · Riesling

MwSt inbegriffen

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite