







NUESTRA SELECCIÓN DE
ENSALADAS, ANTIPASTI Y DULCES
EN NUESTRO BUFET

.....






ENSALADAS Y ENTRANTES




GAZPACHO ANDALUZ    
*acompañado de una guarnición
con sus ingredientes y picatostes*

ENSALADA NORUEGA  
*Mézclum, salmón ahumado, tomate cherri, aguacate,
naranja, pomelo rosa y vinagreta de limón y eneldo*



CREMA DE COLIFLOR AL AZAFRÁN    
Con peras confitadas y picatostes de ajo y perejil





GAMBONES ROJOS AL AJILLO   
Salteados con ajos, guindilla, pimentón y pan tostado



TRÍO DE CROQUETAS CASERAS
*De setas, jamón serrano y chipirones, servidas con emulsión
de pimientos del piquillo y cebolla crujiente*     




HUEVOS A LA MALLORQUINA   
*cazuela con un sofrito de cebolla,
tomate, sobrasada y orégano*




PLATOS PRINCIPALES

RISOTTO DE CALABAZA ESPECIADO  
Con queso cremoso, parmesano y rúcula





EMPERADOR A LA VELOUTÉ DE HIERBAS
*Con fina salsa de albahaca, perejil y hierbabuena,
puré de apio, calabaza salteada con especias
y crujiente de limón*    






FILETE DE LUBINA A LA PLANCHA  
*Sobre tumbet mallorquín, vinagreta caliente de encurtidos
y tallarines de arroz fritos*


LOMO CON COL   
*Típica receta mallorquina con carne de cerdo, col,
sobrasada y butifarrón, guisado con pasas,
piñones y aroma de mejorana*




PECHUGA DE PAVO ASADA   
*Tatin de orejones al moscatel con puré de patatas,
guisantes melosos y jugo al jengibre*



NUESTROS DULCES

ENSAIMADA CRUJIENTE    
*Servida con salsa de vainilla al ron añejo,
higos en almíbar, helado de Baileys
y tierra de chocolate*

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO
servido con crema de pistacho,     
helado de caramelo y galleta de canela

TRÍO DE FRUTA FRESCA 
*Naranja, kiwi y piña tropical con sorbete de mandarina y
arándanos confitados*

RONDA DE QUESOS   
*Mahonés curado, brie y manchego semicurado, carne de
membrillo confitado, dátiles y tostas al tomillo*

HELADOS Y SORBETES
A SU ELECCIÓN    
Con toppings y adornos crujientes

VINOS DULCES

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

IVA incluido

Alérgenos



Gluten



Huevo



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Lácteos



Apio



Sésamo



Frutos de cáscara



Cacahuetes



Soja



Altramuces



Mostaza



Sulfito