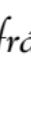
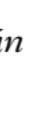
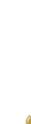


NUESTRA SELECCIÓN DE
ENSALADAS, ANTIPASTI Y DULCES
EN NUESTRO BUFET

.....

**ENSALADAS
Y ENTRANTES**

ENSALADA CÉSAR    

Fingers de pollo fritos con panko sobre mezclum de 5 hojas, con tomate cherry y picatostes, salsa césar y lascas de parmesano

PIMIENTOS DE PIQUILLO

RELLENOS DE BACALAO   

Templados, sobre salsa de azafrán al licor de anís y brotes tiernos

CREMA DE ZANAHORIA Y PATATA

PERFUMADA CON JENGIBRE FRESCO   

Guarnición de sus ingredientes y hierbas aromáticas

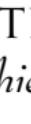
YEMAS DE ESPÁRRAGOS BLANCOS

CON SALMÓN MARINADO   

Crema de queso cheddar, mache y aceite de albahaca

MEJILLONES AL VAPOR   

Con crema de vino blanco con cebollino y patatas al azafrán

PA AMB OLI DE SEPIA   

Guiso especiado de sepia sobre tosta de pan mallorquín y buqué de ensalada

PLATOS PRINCIPALES

ESPAGUETIS “FRUTTI DI MARE”

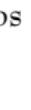
Salteado de sepia, calamar, gambas y mejillones con salsa americana y picada salmorreta    

FILETE DE PERCA

A LA MEUNIÈRE DE HIERBAS    

Sobre wok de verduras crujientes y patatas risoladas

FILETE DE LUBINA GRATINADA

CON QUESO DE BÚFALA   

Piparrada de berenjena con cebolla morada, brócoli al vapor y alioli de lima y aceite de albahaca

GUISO DE ALBÓNDIGAS

A LA MALLORQUINA     

Con patatas especiadas, cebollitas y almendras tostadas

MAGRET DE PATO ASADO

Con salsa de soja, miel y mostaza antigua, acompañado de patata asada, judías finas y zanahorias vichy

NUESTROS DULCES

NUESTRO SUFLÉ ALASKA

Flambeado al ron, con helado de vainilla, suave merengue y cortezas de cítricos

TARTA DE QUESO

Hecha al horno con galleta y acompañada de salsa de frutos rojos y sorbete de fresa

MUG CAKE DE CHOCOLATE

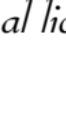
Con salsa de chocolate blanco y hierbabuena

TUTTI FRUTTI AL CAVA

Servido en copa con granizado de hierbabuena y teja de naranja

HELADOS Y SORBETES A SU ELECCIÓN

Con toppings y adornos crujientes



VINOS DULCES 

ROVER - 19,50 €/copa

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,50 €/copa

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 17,95 €/copa

GRAMONA · Riesling

IVA incluido

Alérgenos



Gluten



Huevo



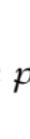
Pescado



Moluscos



Crustáceos



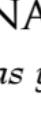
Lácteos



Apio



Sésamo



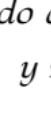
Frutos de cáscara



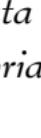
Cacahuates



Soja



Altramujeres



Mostaza



Sulfito