

NUESTRA SELECCIÓN DE ENSALADAS, ANTIPASTI Y DULCES EN NUESTRO BUFET

.....

ENSALADAS Y ENTRANTES

ENSALADA CÉSAR

*Fingers de pollo fritos con panko sobre mézclum 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 frambuesa*





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 €/l 

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,50 €/l 

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 17,95 €/l 

GRAMONA · Riesling

IVA incluido

Alérgenos



Gluten



Huevo



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Lácteos



Apio



Sésamo



Frutos de cáscara



Cacahuets



Soja



Altramuces



Mostaza



Sulfito