

NOTRE BUFFET DE SALADES
COMPOSÉES ET DE DESSERTS

.....

SALADES ET ENTRÉES

SALADE POLLENSINA



*mesclun, tomates, poivrons verts, oignons rouges,
thon, olives et câpres, sauce vinaigrette
à la ciboulette et amandes frites*

SALADE TROPICALE

*Crevettes, avocat, ananas, mangue, mesclun
et endive carmine, vinaigrette d'agrumes au citron vert,
à l'orange et à la coriandre*

VELOUTÉ DE POIREAUX-POMMES DE TERRE

avec des billes de pommes de terre confites

et des chips de betterave   

BEIGNETS DE POISSON ET DE FRUITS DE MER

*Pâte à choux, menthe verte, citron vert et gingembre,
sur lit de mâche, wakamé et tomates séchées*

RAVIOLIS FARCIS DE CHAMPIGNONS

À LA CRÈME    

avec des lamelles de fromage de Mahon,

arôme de truffe et feuilles de roquette

MOULES MARINIÈRES

*À la sauce tomate, avec des ails tendres, des légumes
et des herbes aromatiques*

PLATS PRINCIPAUX

WOK MÉDITERRANÉEN

Poêlée de crevettes, calamar, seiche et palourdes





avec des nouilles de riz et des légumes croquants

FILET DE MERLU EN SAUCE VERTE

Avec des palourdes, des pommes de terre fondantes et des

légumes frais     

DOS DE SAUMON À L'AMÉRICAINNE

(SAUCE AUX CREVETTES)    

accompagné de quinoa sauté avec des légumes

et banane plantain frite

GIGOT D'AGNEAU BRAISÉ AU ROMARIN

Avec des pommes de terre rustiques, des tomates

à la provençale et des poivrons du Padrón  

MÉDAILLONS DE FILET MIGNON DE PORC

Accompagnés de chou-fleur Mornay, de pommes de terre

boulangère, d'asperges vertes, de petits oignons glacés et d'une

sauce demi-glace au vin doux   

NOS DOUCEURS

COULANT AU CHOCOLAT NOIR


Crème anglaise, glace à la pistache et croustillant d'orange

COUPE ILLA D'OR

Glace à la vanille, mousse de café parfumée

à la crème de whisky et terre de chocolat

MACÉDOINE DE FRUITS FRAIS

AVEC DES FRUITS DES BOIS 

Sorbet aux framboises et coulis de menthe

PLATEAU DE FROMAGES

Fromage demi-sec de type majorquin, bleu

et gouda hollandais, confiture de prunes, amandes grillées

et biscottes de focaccia

GLACES ET SORBETS AU CHOIX

Avec des toppings et des garnitures croustillantes

VINS DOUX

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

TVA comprise

Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites