

NOTRE BUFFET DE SALADES
COMPOSÉES ET DE DESSERTS

.....

SALADES ET ENTRÉES

SALADE IBÉRIQUE   

*Avec du jambon ibérique, melon cantaloup,
menthe verte et noix frites,
réduction de vinaigre balsamique et huile d'olive vierge extra*

SALADE VÉGANE 

*Mesclun, quinoa, champignons confits, tofu fumé,
tomates cerises, betterave et vinaigrette au soja*

« SOPAS » MAJORQUINES 

*Soupe régionale typique à base de légumes frais
et tranches de pain de campagne*

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

*Aromatisé à la truffe, avec du parmesan croustillant
et des pousses tendres*  

PARMENTIER À L'AGNEAU

ET AUX AUBERGINES   

*Gratiné au four et servi avec du jus au thym
et un bouquet de feuilles croquantes*

GALETTES DE CREVETTES CROUSTILLANTES

*Avec une purée de maïs, des légumes du jardin rôtis
et des feuilles de roquette assaisonnées*    

PLATS PRINCIPAUX

NOUILLES DE BLÉ AU PESTO VERT

*Avec des tomates séchées, des feuilles de roquette,
des pignons de pin et du parmesan*    

DOS DE PAGRE RÔTI DANS UNE CROÛTE

DE THYM ET DE FROMAGE SEC    

*Avec un crémeux de petits pois, des aubergines frites
et des spaghettis de courgette et de l'avocat*

MÉDAILLONS DE MORUE

FAÇON MAJORQUE    

*Pommes de terre nouvelles, épinards avec des raisins
de Corinthe et des pignons de pin, mélasse de sobrasada et
ensaimada croustillante*

COCHON DE LAIT CONFIT

ET COMPOTE DE POMMES 

*Servi désossé, avec du patató rôti
et une ratatouille de légumes de saison*

BALLOTIN DE DINDE BRAISÉ À L'ORANGE

*Lingot de polenta rôtie, purée de pommes de terre légère,
tomate concassée et edamame sauté*

avec des oignons de printemps   

NOS DOUCEURS

GATÓ AUX AMANDES    

Crème au tauron, glace au caramel et sauce au chocolat chaud

BROWNIE CHAUD     

*Avec des noix caramélisées, glace aux amandes
et sauce aux noisettes*

CARPACCIO D'ANANAS FLAMBÉ   

*Avec une liqueur d'oranges, des petites boules
de fruit et glace à la noix de coco*

PLATEAU DE FROMAGES  

*Manchego à croûte noire, bleu allemand,
fromage de Mahon sec,*

confiture de figues, pomme acide et toasts

GLACES ET SORBETS AU CHOIX    

Avec des toppings et des garnitures croustillantes

VINS DOUX 

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

TVA comprise

Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à
coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites