

## NOTRE BUFFET DE SALADES COMPOSÉES ET DE DESSERTS

.....

## SALADES ET ENTRÉES




### SALADE CÉSAR

*Fingers de poulet panés avec du panko  
et frits sur mesclun 5 variétés, avec des tomates cerises et des  
petits croûtons, sauce césar et lamelles de parmesan*

### POIVRONS DU PIQUILLO FARCIS DE MORUE

*Servis tièdes sur une sauce au safran  
à la liqueur d'anis et des pousses tendres*

### VELOUTÉ DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ AU GINGEMBRE FRAIS

*Garnie de ses ingrédients et d'herbes aromatiques*   

### POINTES D'ASPERGES BLANCHES ET SAUMON MARINÉ

*Avec une crème de fromage cheddar,  
feuilles de mâche et huile au basilic*

### MOULES VAPEUR

*Avec une crème au vin blanc, de la ciboulette  
et des pommes de terre au safran*

### SEICHE SUR PA AMB OLI





*Ragoût de seiche épicé sur toast de pain de Majorque  
et bouquet de salade*

## PLATS PRINCIPAUX

### SPAGHETTIS «FRUTTI DI MARE»

*Poêlée de seiche, de calamars, de crevettes et de moules avec  
à la sauce américaine et une picada salmorreta*

### FILET DE PERCHE MEUNIÈRE AUX HERBES

*Sur wok de légumes croustillants  
et pommes de terre rissolées*    

### FILET DE BAR GRATINÉ AU FROMAGE DE BUFFLONNE

*Piperade d'aubergine avec des oignons rouges, du brocoli à la  
vapeur et un aioli de citron vert et d'huile au basilic*

### RAGOÛT DE BOULETTES À LA MAJORQUINE

*Avec des pommes de terre au four épicées,  
des petits oignons et des amandes grillées*

### MAGRET DE CANARD RÔTI

*Avec une sauce au soja, au miel et à la moutarde ancienne,  
accompagné de pommes de terre au four,  
de haricots verts fins et de carottes vichy*

## NOS DESSERTS

### NOTRE SOUFFLÉ ALASKA

*Flambé au rhum avec de la glace à la vanille,  
une meringue légère et des écorces d'agrumes*

### CHEESECAKE

*Cuit au four avec une base de biscuit et accompagné  
de fruits rouges et de sorbet à la framboise*

### MUG CAKE AU CHOCOLAT

*Avec une sauce au chocolat blanc et de la menthe verte*

### TUTTI FRUTTI AU CAVA

*Servi en coupe avec un granité de menthe verte  
et une tuile d'orange*

### 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