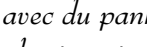


NOTRE BUFFET DE SALADES COMPOSÉES ET DE DESSERTS

.....

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

CROQUETTES DE POT-AU-FEU MAJORQUIN

servies sur un bouquet de salade

et une crème de fenouil



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

Garnie de ses ingrédients et d'herbes aromatiques



MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE AU SAUMON MARINÉ



avec des feuilles de mâche et des œufs de poisson

MOULES VAPEUR



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

FRITO MARINERO



*plat typique de Majorque avec des crevettes, des calamars,
des moules, des pommes de terre et des légumes sautés*

PLATS PRINCIPAUX

SPAGHETTIS À LA MONTAGNARDE

*avec des champignons sauvages, une julienne de chou blanc
et du parmesan*



PETITS DOS DE COLIN À LA ROMAINE AUX AGRUMES

*avec un parmentier d'herbes aromatiques, estouffade de chou
rouge et tomates cerises sautées*

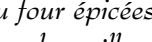


FILET DE BAR GRATINÉ AU FROMAGE DE BUFFLONNE



*sur un lit de légumes du jardin sautés
et 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 - 19,95 €/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