

MENÚ CENA REVEILLÓN

2020 2021

Pequeños aperitivos del chef

Bonbon de foie-gras al oporto con trufa fresca,
chutney de grosellas y crujiente de higos y frutos secos

Crema de calabaza hokaido y guisantes con gengibre,
lemongrass y croqueta de pollo al sesamo

Salmon escoces y satee de gambas con
canelones verdes de alcachofas, crema de vino blanco y aceitunas

Sorbete de fresa y lima con un toque de albahaca

Variacion de pato barbarie

Magret glaseado con miel y romero

Muslo confitado al jugo de morillas

pastel de patatas y selection de verduras de invierno

Composición de dulces de nuestro pastelero

copa de manto dolç 2018 de josé ferrer

Café, licores y trufitas de chocolate de la casa

Vino blanco, veritas de josé luis ferrer mallorca

Vino tinto, castell miquel monte sion 2012

Shirah & cabernet sauvignon vi de la terra, mallorca

Veritas brut nature 2017 (méthode champenoise) mallorca

148,00 € cena con barra libre toda la noche

Old time swingers jazz y baile con d.J. Tony llobera

