



Buffet Nochebuena

24 de diciembre noche



SURTIDO DE CRUDITÉS Y ENCURTIDOS
TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS DE MENORCA
VARIEDAD DE MARISCOS COCIDOS PORT MAHÓN
ENSALADA DE PATATA Y SALMÓN MARINADO AL ENELDO
ENSALADA DE BROTES TIERNOS, QUESO DE MAHÓN, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE FRAMBUESA
CARPACCIO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES, RÚCULA Y QUESO DE MAHÓN
SALPICÓN DE MARISCOS CON VINAGRETA DE VERDURITAS
SABROSA ENSALADA DE QUINOA Y GARBANZOS
VENTRESCA DE ATÚN CON TOMATE MARINADO Y MOSTAZA A LA ANTIGUA



CALDO CASERO DE NAVIDAD
ARROZ CON VERDURAS SALTEADAS
LASAÑA DE VERDURAS GRATINADA CON QUESO DE MAHÓN
PARRILLADA DE VERDURAS DE MENORCA
PATATAS PANADERA CON CEBOLLA AL ACEITE OLIVA VIRGEN
TORTELLONI DE RICOTA Y ESPINACASA CON DUO DE SALSAS:
SALSA DE QUESO AZUL Y SALSA DE FRUTOS SECOS



ROTI DE PAVO RELLENO DE JAMÓN, QUESO, CIRUELAS Y PIÑONES CON SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ
ENTRECOT DE TERNERA AL GRILL CON SAL MALDÓN
CORDERO ASADO AL AROMA DE ROMERO
SUPREMA DE MERLUZA A LA ESPALDA
LOMO DE BACALAO GRATINADO CON ALLIOLI DE PERA



GRAN SURTIDO DE POSTRES Y FUENTE DE CHOCOLATE



39€ ADULTO - 25€ NIÑO*

Bebidas no incluidas (IVA INCLUIDO)

*Niños hasta 12 años



Buffet de Navidad

25 de diciembre mediodía



SURTIDO DE CRUDITÉS Y ENCURTIDOS
TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS DE MENORCA E IBÉRICOS
SURTIDO DE MARISCOS COCIDOS PORT MAHÓN
ENSALADA DE ARROZ NEGRO, JUDIAS AZUKI, HABAS DE SOJA Y AGUACATE
ENSALADA DE RÚCULA, MEZCLUM, FRUTOS SECOS, QUESO TIERNO Y MANGO CON
VINAGRETA DE CÍTRICOS
SALPICÓN DE MARISCO
ENSALADA DE AGUACATE Y ALCACHOFAS CON MIGAS DE PERDIZ EN ESCABECHE
BACALAO MARINADO A LAS FINAS HIERBAS CON VINAGRETA DE CÍTRICOS



CALDO DE NAVIDAD CON GALETS
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
NUESTROS CANELONES DE NAVIDAD GRATINADOS
CRUJIENTE DE LANGOSTINOS MARINADOS CON SALSA CURRY
QUINOA SALTEADA CON VERDURAS
MILHOJAS DE PATATA GRATINADA
PAELLA DE PESCADOS Y MARISCOS PORT MAHÓN
RISOTTO DE VERDURAS CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y VIRUTAS DE QUESO CURADO DE
ALGENDAR D'EN GOMILA



LOMO DE CERDO ASADO EN SALSA DE FOIE
ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA CON SAL MALDON
JAMONCITOS DE PAVO RELLENOS DE SETAS Y VERDURAS
CALAMAR A LA PLANCHA
LOMO DE MERLUZA DEL NORTE EN SALSA VERDE Y ALMEJAS DE CARRIL



GRAN SURTIDO DE POSTRES Y FUENTE DE CHOCOLATE



45€ ADULTO – 29€ NIÑO*

Bebidas no incluidas (IVA INCLUIDO)

*Niños hasta 12 años



*Cena a las 21h
Primer baile del año con
Duo Maskarade*

Bebidas incluidas

VINO BLANCO JOSÉ PARIENTE, VERDEJO, D.O. RUEDA
VINO ROSADO RAMÓN BILBAO, GARNACHA Y VIURA,
D.O. RIOJA
VINO TINTO LÍBANO CRIANZA D.O. RIOJA
CAVA CODORNIU PRIMA VIDES BLANC DE BLANCS
AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS
CAFÉ
UNA COPA DESPUÉS DE LA CENA

115€ ADULTO – 55€ NIÑO

Incluye: cena, cotillón, uvas de la suerte y una bebida
después de la cena. IVA INCLUIDO.

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

SURTIDO DE CRUDITÉS Y ENCURTIDOS

ESPEJO DE IBÉRICOS Y QUESOS

MARISCOS CON SALSA COCKTAIL Y HUEVAS DE LUMPUS

VARIEDAD DE MARISCO COCIDO PORT MAHÓN

SALMÓN MARINADO AL ENELDO Y SAL NEGRA

SABROSA ENSALADA DE QUINOA Y GARBANZOS

AGUACATES CON LANGOSTINOS, BROTES DE COL LOMBARDA Y

VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA

ENSALADA DE ARROZ NEGRO CON JUDIAS AZUKI, HABAS DE SOJA Y

AGUACATE

CARPACCIO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES, RÚCULA Y QUESO MAHÓN

ESQUEIXADA DE BACALAO MARINADO AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

CUCHARITAS DE TARTAR DE ATÚN CON COULIS DE MANGO

CALDERETA DE LANGOSTA Y BOGAVANTE

CALDO CASERO DE NAVIDAD

PARRILLADA DE VERDURAS DE LA HUERTA MENORQUINA

CRUJIENTE DE LANGOSTINOS CON SALSA CURRY

NUESTROS CANELONES DE CARNE GRATINADOS

PATATA PANADERA

QUINOA SALTEADA CON VERDURITAS

CORDERO ASADO AL HORNO ESTILO MENORQUÍN

PATO A LA NARANJA

COCHINILLO ENTERO AL CORTE

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA

SUPREMA DE MERLUZA A LA ESPALDA

RISOTTO DE CALABAZA Y TOMATES SECOS CON ESPÁRRAGOS

TRIGUEROS

PASTELITOS DE NAVIDAD CON MOUSSE DE CHOCOLATE

TRONCO DE NAVIDAD

TARLETAS DE FRUTA Y CREMA

CHUNKY BROWNIE CON NUECES

MINISABARINES CON CREMA Y LICOR DE NARANJA

TARTA DE LIMÓN MERENGADA

SURTIDO DE PASTELITOS MENORQUINES Y MERENGUES

BRAZO DE GITANO DE YEMA Y MERENGUE

TOCINITO DE CIELO

MILHOJAS DE CREMA Y CHOCOLATE BLANCO

FUENTE DE CHOCOLATE CON FRUTA Y PROFITEROLES

SURTIDO DE TURRONES, POLVORONES Y OTROS DULCES NAVIDEÑOS

COTILLON Y UVAS DE LA SUERTE



Buffet Año Nuevo

1 de enero mediodía



SURTIDO DE CRUDITÉS Y ENCURTIDOS
TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS DE MENORCA E IBÉRICOS
SALMÓN MARINADO AL ENELDO Y SAL NEGRA
SURTIDO DE MARISCOS COCIDOS PORT MAHÓN
ENSALADA DE AGUACATE Y ALCACHOFAS CON MIGAS DE PERDIZ EN ESCABECHE
ENSALADA DE ARROZ NEGRO CON JUDIAS AZUKI, HABAS DE SOJA Y AGUACATE
SALPICÓN DE MARISCO
ENSALADA DE RÚCULA, MEZCLUM, FRUTOS SECOS, QUESO TIERNO Y
GRANADA CON VINAGRETA DE CÍTRICOS
BACALAO MARINADO A LAS FINAS HIERBAS CON VINAGRETA DE CÍTRICOS



CALDO DE NAVIDAD CON GALETS
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
NUESTROS CANELONES GRATINADOS CON QUESO DE MAHÓN
CRUJIENTE DE LANGOSTINO CON SALSA CURRY
QUINOA SALTEADA CON VERDURAS
MILHOJAS DE PATATA GRATINADA
PAELLA DE PESCADOS Y MARISCO PORT MAHÓN
RISOTTO DE VERDURAS CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y VIRUTAS
DE QUESO DE ALGENDAR



LOMO DE CERDO ASADO EN SALSA DE FOIE
ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA CON SAL MALDON
JAMONCITOS DE PAVO RELLENOS DE SETAS Y VERDURAS
CALAMAR A LA PLANCHA
LOMO DE MERLUZA EN SALSA VERDE Y ALMEJAS DE CARRIL



GRAN SURTIDO DE POSTRES Y FUENTE DE CHOCOLATE



45€ ADULTO – 29€ NIÑO*

Bebidas no incluidas (IVA INCLUIDO)

*Niños hasta 12 años



Buffet Reyes

6 de enero mediodía



SURTIDO DE CRUDITÉS Y ENCURTIDOS
TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS DE MENORCA E IBÉRICOS
VARIEDAD DE MARISCOS COCIDOS PORT MAHÓN
ENSALADA DE PATATA Y SALMÓN MARINADO AL ENELDO
ENSALADA DE QUESO DE ALGENDAR CON FRUTOS SECOS Y REDUCCIÓN DE MÓDENA
ENSALADA DE ARROZ NEGRO, JUDIAS AZUKI, HABAS DE SOJA Y AGUACATE
CARPACCIO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES, RÚCULA Y QUESO DE MAHÓN
SALPICÓN DE MARISCOS CON VINAGRETA DE VERDURITAS
VENTRESCA DE ATÚN CON TOMATE MARINADO Y MOSTAZA A LA ANTIGUA



CONSOMÉ DE NAVIDAD
MILHOJAS DE BERENJENAS GRATINADAS CON QUESO DE MAHÓN
PARRILLADA DE VERDURAS DE MENORCA
PATATAS PANADERA CON CEBOLLA AL ACEITE VIRGEN EXTRA
QUINOA SALTEADA CON VERDURAS
NUESTROS CANELONES DE NAVIDAD GRATINADOS
RISOTTO DE CALABAZA Y TOMATES SECOS CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
ROTI DE PAVO RELLENO DE JAMÓN, QUESO, CIRUELAS Y PIÑONES CON SALSA PEDRO XIMÉNEZ
SECRETO DE BUEY AL GRILL CON SAL MALDON
CORDERO ASADO AL AROMA DE ROMERO
FILETE DE LUBINA A LA ESPALDA
LOMO DE BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE PERA
GRAN SURTIDO DE POSTRES Y FUENTE DE CHOCOLATE



45€ ADULTO – 29€ NIÑO*

Bebidas no incluidas (IVA INCLUIDO)

*Niños hasta 12 años