

MENU NOCHEBUENA 2025
Christmas Menu 2025

APERITIVO
Appetizer

DIM SUM DE SEPIA
Cuttlefish Dim Sum

GAZPACHO DE ALMENDRA Y TARTAR DE CARABINERO
Almond Gazpacho & Scarlet Shrimp Tartare

COCA A LA CATALANA CON SARDINA AHUMADA
Catalan Flatbread with Smoked Sardines

PRIMER ENTRANTE
First Course

PULPO A LA BRASA CON SALSA "ROMESCO" DE SOBRASADA DE PORC NEGRE
CON ENSALADA DE HINOJO Y MANDARINA
Grilled Octopus with "Romesco" Sauce Made from Black Pork Sobrasada
with Fennel & Mandarin Salad

SEGUNDO ENTRANTE
Second Starter

TERRINA DE LECHONA CON TARTARE DE MERO,
MAYO DE HARISSA Y MANZANA VERDE
Suckling Pig Terrine with Grouper Tartare, Harissa Mayonnaise & Green Apple

PRIMER PRINCIPAL
First Main Course

Escaldum de Codorniz con Albondigas de Entrecote Black Angus y Foie Gras
Quail Mallorcan Stew with Black Angus Entrecôte Meatballs & Foie Gras

SEGUNDO PRINCIPAL
Second Main Course

SOLOMILLO CON SALSA DE PIMIENTA VERDE,
POLENTA TRUFADA Y ESPUMA DE IDIAZABAL
Beef Sirloin with Green Pepper Sauce, Truffled Polenta & Idiazabal Foam

PRE POSTRE
Pre Dessert

SORBETE DE LICOR MALLORQUIN
Mallorquin Liqueur Sorbet

POSTRE
Dessert

ALASKA MALLORQUIN CON SORBETE DE AZAFRÁN
Mallorcan Alaska with Saffron Sorbet



BEBIDAS NO INCLUIDAS
Drinks not Included

120€ pp

Reservas limitadas / Limited spot
Reserva por Web / Bookings by Web