



# FLAMANTE

MENORCA

MENÚS DEGUSTACIÓN Y PARA LLEVAR  
NAVIDAD Y FIN DE AÑO

# MENÚ DEGUSTACIÓN FIN DE AÑO

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
CÓCTEL DE CAVA, CERVEZA O COPA DE CAVA

SNACKS  
PIRULETA DE QUESO MAHÓN MENORCA  
CRUJIENTE DE CERDO CAMELIZADO CON MIEL

APERITIVOS  
VIEIRA Y LANGOSTINO CON CREMA DE CHIRIVÍA  
PAN BAO CON COSTILLA IBÉRICA DESMENUZADA  
Y SALSA YAKITORI  
BOMBÓN DE QUESO DE CABRA SON CARAVINYA CON  
ALMENDRA CAMELIZADA

PRIMER PLATO  
CANELONES DE TRUFA CON SUS CRUSTONES

SEGUNDO PLATO  
RODABALLO CON SALTEADOS DE PUERROS Y  
LANGOSTINOS Y SALSA DE CAVA

TERCER PLATO  
MELOSO DE TERNERA CON PARMENTIER Y  
CRUJIENTE DE REMOLACHA

POSTRE  
TARTA HÚMEDA DE CHOCOLATE CON PLÁTANO  
CAMELIZADO  
Y FRUTA DE LA PASIÓN

AGUA  
VINO BLANCO 2AROMAS (VERDEJO)  
VINO TINTO JUAN GIL (MONASTRELL)  
CAVA JÚLIA BERNET (CORPINNAT)

PAN ARTESANO DE DOBLE FERMENTACIÓN  
UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

95€  
Por persona

# MENÚ INFANTIL FIN DE AÑO

## PRIMEROS A ESCOGER

JAMÓN IBÉRICO CON PAN CON TOMATE  
CROQUETAS DE PATATA Y QUESO  
CANELONES CON BECHAMEL

## SEGUNDOS A ESCOGER

ESCALOPA DE TERNERA DE VACA VERMELLA  
HAMBURGUESA DE VACA PREMIUM  
MERLUZA REBOZADA CON PATATAS

## POSTRES A ESCOGER

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES  
TIRAMISÚ CASERO  
SURTIDO DE HELADO

REFRESCOS, AGUA Y COTILLÓN  
UVAS DE LA SUERTE CON CHAMPÁN SIN ALCOHOL

37€

Por persona

La comida se debe escoger con antelación



# MENÚ FIESTAS PARA LLEVAR

## PRIMEROS

ENSALADA DE HIGOS CONFITADOS  
CON QUESO SON CARAVINYA Y GRANADA FRESCA

o

CANELONES DE TRUFA

o

CARPACCIO DE VACA MADURADA CON SALSA DE  
MOSTAZA Y ALCAPARRAS

## SEGUNDOS

CALAMAR RELLENO A LA MENORQUINA

o

PIERNA DE CABRITO A BAJA TEMPERATURA Y SU  
JUGO DE COCCIÓN

o

MELOSO DE TERNERA CON PURÉ DE PATATAS

POSTRES

TARTA HÚMEDA DE CHOCOLATE CON COULIS DE  
FRUTA DE LA PASIÓN

o

TIRAMISÚ CON CREMA MASCARPONE

29€

Por persona

PARA RECOGER EL 24 Y 31 DE DICIEMBRE  
HASTA LAS 17:00 H.

RESTO DE DÍAS EN HORARIO NORMAL

DÍA 25 DE DICIEMBRE CERRADO