

*es Nàutic*

R E S T A U R A N T

M E N U N A V I D A D

2 4 , 2 5 , 2 6

D I C I E M B R E

*Entrante*

*A elegir*

Ensalada mix de hojas frescas con granada, bacalao ahumado, queso feta  
y olivas negras en tapenade ligera de anchoas

Tartar de salmón con guacamole y crujiente de yema frita y trufa

Brou de Nadal

Canelones caseros de carne de buey y boletus sobre salsa de tomate asado  
al aroma de tomillo

*Segundo Plato*

*A elegir*

Calamar relleno a la menorquina

Bacalao confitado con graten de ajos tiernos sobre fideuà negra

Entrecot de ternera al carbón con patatas fritas y padrones

Paletilla de cordero a la brasa con salsa de su jugo y patatas al  
horno con romero

*Postres*

*A elegir*

Sorbete del dia

Parfait de mango y fresas

Tarta de queso con helado

**PRECIO 36'90 €**

(por persona - IVA incluido)

*Las bebidas van aparte*

# Menú de fin de año

## 2024

### *Cocktail de despedida*

Jamón ibérico de bellota.

Bloody Mary de tomate cherry y remolacha, acompañado de brotes de apio.

Esfera de tartar de atún rojo Balfegó con ponzu lacado en oro.

Bombón de foie gras, recubierto de chocolate Pedro Ximénez.

Mini volaván de royal de Cap Roig, crujiente de ajo y emulsión de gamba roja de Menorca.

Profiteroles salados de mousse de salmón ahumado, con glaseado de crema de yogur griego y eneldo fresco.

Calamares a la romana – Es Nàutic

### *Cena de gala*

Rape a la brasa de carbón sobre caldereta de langosta de Menorca y su crujiente relleno con su carne y coral.

Sorbete cítrico de lima y limón.

Tataki de buey a la parrilla, glaseado con demi-glace, sobre crema ligera de topinambur, crujiente de queso de Mahón y una pequeña ensalada de brotes frescos y flores comestibles.

Bavaroise de turrón de avellanas y cerezas de Marlasca, con su crujiente garrapiñado.

Vino Blanco: Terras Gauda etiqueta negra (D.O. Rías Baixas)

Vino Tinto: Viña Pomal Reserva (D.O. Ca. Rioja)

Cava: Ars Collecta Gran Reserva Blanc de Blancs (D.O. Cava)

### **Música en Vivo**

**Uvas de la Suerte, cotillón y barra libre**

**PRECIO 150 €**

(por persona - IVA incluido)



*es Nàutic*

R E S T A U R A N T