



FLAMANTE

MENORCA

Menú sa Farola

Para compartir

Surtido de ibéricos y pan con tomate
Ensalada de tomates de huerto con aceite de oliva.
Croquetas cremosas de vaca vieja,
Tortilla patata trufada.

Segundos a escoger:

Bacalao con verduritas y pil-pil
o
Secreto ibérico a la parrilla con parmentier de patatas y cebolla tierna.

Postre

Nuestro tatin de manzana con helado de nata.

Pan artesano con doble fermentación y café

Todos los grupos deben confirmar con 72 horas previas al evento. El número de comensales y el menú escogido, así como las intolerancias.

Precio por persona 45 IVA incluido



FLAMANTE
MENORCA

Menú cala Carbó

Para compartir

Ensalada de jamón crujiente con queso de cabra y vinagreta de tomate.
Tabla de quesos de producción propia con mermeladas y pan
Carpaccio de vaca madurada con aceite de oliva virgen y sal marina.
Croquetas de jamón ibérico.

Segundos a escoger:

Merluza con salsa de vino blanco y trufa.
o
Arroz de pescado y marisco
o
Lechal con puré de chirivía y verduritas salteadas. .

Postre

Tiramisú casero de caramelo.

Pan artesano con doble fermentación y café

Todos los grupos deben confirmar con 72 horas previas al evento. El número de comensales y el menú escogido, así como las intolerancias

Precio por persona 54 IVA incluido



FLAMANTE
MENORCA

Menú cala Turqueta

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate
Burata fresca con tomate cherry, pesto y vinagreta de setas encurtidas.
Vieiras con papada ibérica a baja temperatura, langostinos y de remolacha
buñuelos de sobrasada y queso Mahón.

Segundos

Calamar a la parrilla con salsa donostiarra, con jugo de pichón.
o
Entrecot de " Vedella vermella" a la parrilla con patatas panaderas.

Postre

Baba al ron con almíbar de especias y helado de vainilla de Madagascar
o
Sorbete de gin xoriguer.

Pan artesano con doble fermentación y café

Todos los grupos deben confirmar con 72 horas previas al evento. El número de comensales y el menú escogido, así como las intolerancias.

Precio por persona 58 IVA incluido