



Sa Punta

Menorca

Menú Navidad 65€

25 Diciembre 2024
13.30 para empezar 14.00

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

APERITIVO

Consomé al Jerez



ENTRANTES

a compartir

Buñuelo de acelga y gamba roja, mahonesa de lima kafir

Alcachofas rellenas de atún rojo

Steak tartar mediterráneo de presa ibérica

Salteado de setas al oloroso y huevo eco de Binissaida des Barrancons

Pulpo de roca estofado, berenjenas y curri amarillo



PRINCIPAL

a elegir

Romescada de rape y almejas, parmentier de patata, mahonesa de chimichurri

Canelón de asado y foie con bechamel trufada y jugo de carne



POSTRE

Crepe " Suzete" con licor de mandarina "Biniarbolla" y helado de vainilla

Petit fours

Herbes Biniarbolla



Sa Punta

Menorca

Menú Nochevieja 130€

31 Dic 2024

20h para empezar 20.30h

COPA DE BIENVENIDA

Cóctel Bellini Sa Punta

APERITIVOS

Churros con queso de Mahón
Atún rojo, huevo, patatas y aceite de trufa blanca
Rillete de conejo a la mostaza

Cava Cygnus Albireo Brut. Ecológico

ENTRANTES

Espárrago cojonudo, holandesa y pistacho
Gamba Roja de Menorca escaldada
Estofado de tripa de bacalao a la vizcaína

Rosado de la Figuière - Côte de Provence

PESCADO

Caldereta de Salmonete de Roca y parmentier ahumada

Torrallenc Blanco - Illes Balears

CARNE

Pichón Mont Royale estofado, pechuga asada, brioche de sus interiores

Le Cabanon - Syrah

POSTRE

Tartaleta de mandarina, merengue seco y licor de mandarina *Biniarbolla*
Lingote de chocolate Valrhona 70% y salsa caramelia

Pale-cream de Jerez

Petit Fours
Herbes Biniarbolla
Uvas de la suerte