



## MENÜS FÜR GRUPPEN

### **Menü Es Trenc**

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Rucola-Pesto  
Lachs mit Niçoise-Kartoffelmousse, Gemüse-Tagliatelle und frischer Kräutersauce  
Cremiger Käsekuchen  
51,00 € pro Person

### **Menü Sa Rapita**

Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Champignons und weich gekochtem Ei  
Geflügelbrust gefüllt mit Garnelen-Mousseline, Kartoffelterrinen und Speck und dazu eine Meeres- und Bergsauce  
Schokoladentexturen  
53,00 € pro Person

### **S'Estanyol Menü**

Garnelensalat mit Pflaumen und Rote-Bete-Vinaigrette  
Iberischer Schweineschulter mit „Picornell“-Pilz-Ragout und Schalotten  
Himbeerkuchen mit Vanillesoße  
55,00 € pro Person

### **S'Estalella Menü**

Gemischtes Gemüse der Saison und Gänseleber mit Geflügel- und Sherryconsommé  
Seeteufel in Kräuterkruste mit Tomatenkompott, Baby-Tintenfisch und Safransauce  
Karamellierter Zitronenkuchen  
57,00 € pro Person

### **Can Cantó Menü**

Pikanter Thunfisch-Tartar und Kalbsmark  
Ochsenchwanz geschmort in Rotwein  
Apfelkuchen mit warmer Vanillecreme  
57,00 € pro Person

### **Inbegriffene Weine**

Weißwein: Verdejo, Legaris - D. O. Rueda  
Roséwein: Viña Pomal Rosé - R.O. Rioja  
Rotwein: Viña Pomal Crianza - R.O. Rioja  
Wasser, nationales Bier, Kaffee und Tee.