

EST. 1927



NOU BALEARES

HOTEL PALMA



Menú Nochebuena

ENTRANTES

Crêpe de tinta de calamar relleno a la crema de salmón, salsa de puerros gratinado con queso gruyère.



o

Risotto de espárragos, mantequilla de hierbas, tejas de parmesano en cesta de crujiente.



Sopa de "galets de Nadal" rellenos de ternera / verdura.



Sorbete de mandarina.

PRINCIPAL

Lasaña de espinacas y queso ahumado con salsa crema de tomate.



o

Bacalao gratinado con alioli de pimientos de piquillo y parmiggiana de berenjena.



o

Solomillo de ternera y bacon en hojaldre con puré de patatas al aroma de trufa con salsa española.



POSTRE

Red velvet.



49€

Copa bienvenida: Bellini
Agua.

Refresco o cerveza.

VINO BLANCO: Mosaic (Macià Batle).

VINO ROSADO: Mosaic (Macià Batle).

VINO TINTO: Mosaic (Macià Batle).

COPA DE CAVA: Raventós.

1 botella de vino por cada 3 personas.

59€ con bebidas.



EST. 1927



NOU BALEARES

HOTEL PALMA



Christmas Eve Menu

STARTERS

Squid ink crepe filled with cream of salmon,
leek sauce au gratin with gruyere cheese.



or

Asparagus risotto, herb butter, shaved
parmesan in a crisp basket.



Christmas Soup: pasta shells filled with
veal / vegetables in a clear beef broth.



Tangerine sorbet.



MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Spinach and smoked cheese lasagne
with tomato cream sauce.



or

Cod au gratin with piquillo pepper aioli
and aubergine parmigiana.



or

Beef Wellington with truffle infused mashed
potatoes and Spanish sauce.



DESSERT

Red velvet.



49€

Welcome drink: Bellini
Water.

Soft drink or beer.

WHITE WINE: Mosaic (Macià Batle).

ROSÉ WINE: Mosaic (Macià Batle).

RED WINE: Mosaic (Macià Batle).

GLASS OF CAVA: Raventós.

1 bottle of wine per 3 people.

59€ drinks included.



EST. 1927



NOU BALEARES

HOTEL PALMA



Menü Heiligabend

VORSPEISEN

Tintenfischkrepp gefüllt mit Lachscreme,
gratinierte Lauchsauce mit Gruyere-Käse.



oder

Spargelrisotto, Kräuterbutter, Parmesanfliesen
in einem knusprigen Korb.



Weihnachtssuppe aus Galets de Nadal,
gefüllt mit Kalbfleisch/Gemüse.



Mandarinen-Sorbet.



HAUPTGERICHT

Spinat-Räucherkäse-Lasagne mit
Tomaten-Sahne-Sauce.



oder

Überbackener Kabeljau mit Piquillo-Paprika-
Aioli und Auberginen-Parmigiana.



oder

Rinderfilet und Speck im Blätterteig mit
Trüffel-Kartoffelpüree und spanischer Sauce.



NACHSPEISE

Red velvet.



49€

Begrüßungsgetränk: Bellini
Wasser.

Softdrink oder Bier.

WEISSWEIN: Mosaic (Macià Batle).

ROSÉWEIN: Mosaic (Macià Batle).

ROTWEIN: Mosaic (Macià Batle).

EIN GLAS CAVA: Raventós.

1 Flasche Wein für je 3 Personen.

59€ Getränke inbegriffen.

