



## FOOD & BEVERAGE

### EXECUTIVE MENU

A elegir 3 opciones

52,90€ - 83,90€ por persona

### *EXECUTIVE MENU*

*3 options to choose*

*52,90€ - 83,90€ per person*

# FOOD & BEVERAGE

## EXECUTIVE MENU I

52,90€/persona

### ENTRANTES a compartir

- Tabla de jamón ibérico y queso flor de esgueva
- Croquetas de rabo de toro con un toque de chocolate negro
- Tosta de tartar de Salmon y aguacate con falso caviar de fresa

### PRINCIPALES uno a elegir

- Pappardelle con pesto de tomate seco y queso mahones (vegetariano)
- Lomo de bacalao con crema de espinacas y mermelada de cebolla roja al vino tinto
- Costilla de ternera a baja temperatura con salsa de barbacoa de naranja sobre corona de patata

### POSTRES uno a elegir

- Tatin de manzana con helado de vainilla y toffee
- Plato de fruta variado
- Copa de helado variado

52,90€/person

### TO BE SHARED

- Iberian Ham and Flor de Esgueva Cheese Platter
- Oxtail Croquettes with a Hint of Dark Chocolate
- Salmon and Avocado Tartare Toast with Fake Strawberry Caviar

### MAIN COURSE 1 to choose

- Pappardelle with Sun-Dried Tomato Pesto and Mahon Cheese (Vegetarian)
- Cod Loin with Spinach Cream and Red Onion Marmalade in Red Wine
- Low-Temperature Veal Rib with Orange Barbecue Sauce on a Potato Crown

### DESSERTS 1 to choose

- Apple Tatin with Vanilla Ice Cream and Toffee
- Assorted Fruit Plate
- Assorted Ice Cream Cup

## EXECUTIVE MENU II

73,90€/persona

### ENTRANTES a compartir

- Tabla de embutidos ibéricos
- Gambas al ajillo con emulsión de sobrasada y ginebra xoriguer
- Brie crujiente con mermelada de cebolla roja

### PRINCIPALES uno a elegir

- Cochinillo confitado baja temperatura y deshuesado con salsa de hierbas dulces mallorquinas y rostí de patata trufada
- Suprema de Salmon con tapenade de aceituna negra e hinojo y punta de esparrago con tomate Cherry salteados
- Pimiento relleno de heura y gratinado con queso Idiazábal ahumado (vegetariano)

### POSTRES uno a elegir

- Panna cotta de maracuyá
- Plato de fruta variado
- Copa de helado variado

73,90€/persona

### TO BE SHARED

- Iberian Cold Cuts Platter
- Garlic Shrimp with Sobrasada and Xoriguer Gin Emulsion
- Crispy Brie with Red Onion Jam

### MAIN COURSE 1 to choose

- Low-Temperature Confit Suckling Pig with Mallorcan Sweet Herb Sauce and Truffled Potato Rosti
- Salmon Supreme with Black Olive Tapenade and Fennel, served with Sautéed Cherry Tomatoes and Asparagus Tips
- Heura Stuffed and Gratinated Pepper with Smoked Idiazábal Cheese (Vegetarian)

### DESSERTS 1 to choose

- Passion Fruit Panna Cotta
- Assorted Fruit Plate
- Assorted Ice Cream Cup

## EXECUTIVE MENU III

83,90€/persona

### ENTRANTES a compartir

- Ceviche de gamba sobre hojaldre crujiente y mayonesa de kimchi
- Vieira salteada con crema de ajo negro y sal Maldon ahumada
- Bao de carrillera de cerdo a baja temperatura con cebolla roja encurtida y falso caviar de maracuyá

### PRINCIPALES uno a elegir

- Solomillo de ternera con salsa de setas sobre parmentier trufado y woton crujiente
- Rodaballo con verduritas primavera y sabayón de Pedro Ximénez
- Rissoto de calabaza y menta con queso mahones (vegetariano)

### POSTRES uno a elegir

- Bizcocho de pistacho con sopa fría de chocolate blanco y espuma de crema catalana
- Plato de fruta variado
- Copa de helado variado

83,90€/persona

### TO BE SHARED

- Shrimp Ceviche on Crispy Puff Pastry with Kimchi Mayonnaise
- Sautéed Scallop with Black Garlic Cream and Smoked Maldon Salt
- Low-Temperature Braised Pork Cheek Bao with Pickled Red Onion and Fake Passion Fruit Caviar

### MAIN COURSE 1 to choose

- Beef Tenderloin with Mushroom Sauce on Truffled Parmentier with Crispy Wonton
- Turbot with Spring Vegetables and Pedro Ximénez Sabayon
- Pumpkin and Mint Risotto with Mahon Cheese (Vegetarian)

### DESSERTS 1 to choose

- Pistachio Sponge Cake with White Chocolate Cold Soup and Crème Catalana Foam
- Assorted Fruit Plate
- Assorted Ice Cream Cup