



# MENÚ GOURMET MEDITERRÁNEO

Elija su opción para hacer un menú personalizado



## ENTRANTES

Carpaccio de melón con menta y cítricos, acompañado de jamón ibérico, guayaba y ricotta

Ensalada Tropical con brotes sobre queso de Mahón caramelizado, miel de flores y hongos macerados

Crema de mariscos flambeados con arroz salvaje frito y leche de coco

Tostada integral con guacamole, rollito de salmón ahumado a la crema y tortilla española

## PRIMER PLATO

Bacalao confitado con polvo de palomitas, brandada en salsa y aceituna negra liofilizada

Mero en dos cocciones con cebollas y pimientos tratados de distintas formas

Salmón marinado en salsa teriyaki con manzana ácida y jengibre

## PLATO PRINCIPAL

Entrecote de ternera tratado como una burger sobre medio brioche, salsa cheddar, ketchup de frambuesa y cebolla crujiente

Pechuga de pato sobre piña tropical a la plancha con salsa de fruta de la pasión y naranja

Solomillo de cerdo confitado con champiñones, parmesano, salsa de Can Rich y sales de Ibiza

## POSTRES

Baccara de Caramelo con mar de crema inglesa y salsa de frutos rojos

Dunas de Pasión de mango con polvos de pistacho y coulis de frambuesa

Fondant de Chocolate sobre olas de vainilla y tofee con teja de caramelo

## MENÚ VEGETARIANO

Ensalada de tres pimientos con Aguacate y Vinagreta de Módena

Lasaña Vegetal gratinada con Parmesano

Tofu a la plancha sobre lecho de verduras

## BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y cervezas, vino blanco y tinto de la casa



SO<sub>2</sub>



SO<sub>2</sub>



SO<sub>2</sub>



LUPIN  
ALTRAMUCES



NUTS  
DE CÁSCARA



PEANUT  
CACAHUETE



SOYBEANS  
SOJA



SESAME  
SÉSAMO



GLUTEN  
GLUTEN



FISH  
PESCADO



CRUSTACEANS  
CRUSTÁCEOS



MOLLUSKS  
MOLUSCOS



CELERY  
APIO



MILK  
LECHE



EGG  
HUEVO



MUSTARD  
MOSTAZA



SULFITES  
SULFITOS

SO<sub>2</sub>

\* Rogamos nos informe sobre cualquier tipo de alergia alimentaria.

# MENÚ GOURMET MEDITERRÀNEO

Trii la seva opció per fer un menú personalitzat



## ENTRANTS

Carpaccio de meló amb menta i cítrics, acompanyat de pernil ibèric, guaiaba i formatge ricotta

Amanida tropical amb brots sobre formatge de Mahó carametitzat, mel de flors i bolets macerats.

Crema de mariscs flambejats amb arròs salvatge fregit i llet de coco

Torrada integral amb guacamole, rotllet de salmó fumat a la crema i truita espanyola

## PRIMER PLAT

Bacallà confitat amb pols de crispetes, brandada amb salsa i oliva negra liofilitzada

Mero en dues coccions, amb ceba i pebrots tractats de diferents formes

Salmó marinat amb salsa Teriyaki i poma àcida i gingebre

## PLAT PRINCIPAL

Entrecotte de vedella tractat com hamburguesa sobre mig brioche, salsa cheddar, ketchup de gerds i ceba cruixent

Pit d'ànec sobre pinya tropical a la plantxa amb salsa de fruita de la passió i taronja

Llaminera de porc confitada amb xampinyons, parmesà, salsa de Can Rich i sals d'Eivissa

## POSTRES

Baccara de caramel amb mar de crema anglesa i salsa de fruits rojos

Dunes de passió de mango amb pols de festuc i coulis de gerds

Fondant de xocolata sobre ones de vainilla i tofee amb teula de caramel

## MENÚ VEGETARIÀ

Amanida de tres pebrots amb aguacate i vinagreta de Mòdena

Lasanya vegetal gratinada amb Parmesà

Tofu a la plantxa sobre llit de verdures

## BEGUDES

Aigua mineral, refrescos i cerveses, vi blanc i vi negre de la casa



\*Roguem ens informi sobre qualsevol tipus d'al·lèrgia alimentària.

# MENU GOURMET MEDITERRANEO

Make your choice



## STARTERS

Carpaccio of melón with mint and citrus fruits, accompanied with Iberian ham, guava and ricotta

Tropical salad with sprouts over caramelized Mahonese cheese from Menorca, flowers honey and macerated fungi

Seafood cream flambé with fried wild rice and coconut milk

A trio of smoked salmon roll, spanish omelette and wholegrain toast with guacamole

## FIRST COURSE

Confit of codfish with popcorn poder served with brandade sauce (minced salt cod, olive oil and garlic emulsion) and lyophilized black olive

Twice cooked grouper fish with onions and peppers

Salmon marinated in Teriyaki sauce with apple and ginger

## MAIN COURSE

Hamburger made of entrecote served on half a brioche bun accompanied with a cheddar cheese sauce, raspberry ketchup and crispy onions

Grilled duck breast topped with a pineapple, orange and passion fruit sauce

Pork sirloin with a confit of mushrooms served with parmesan cheese, "Can Rich" sauce and Ibiza salt.

## DESSERTS

Caramel Baccara with sea of English cream and red fruit sauce

Mango passion dunes with pistachio powder and raspberry coulis

Chocolate Fondant on vanilla and toffee waves with caramel tile

## VEGETARIAN MENU

Trio of peppers with avocado and Modena vinaigrette

Vegetarian lasagne with Parmesan cheese gratinated

Grilled tofu on a bed of vegetables

## DRINKS

Mineral water, soft drinks and beers, white and red wine from the house



\* Please inform our staff about any kind of food allergy.

# MENU GOURMET MEDITERRANEO

Wählen Sie eine Option



## VORSPEISE

Honigmelonen-Carpaccio mit Minze und Zitrusfrüchten,  
dazu iberischer Schinken, Guave und Ricotta

---

Tropical-Salat mit Sprossen, serviert auf Karamelisierten Mahones  
Käse aus Menorca, dazu Blumenhonig und mazerierte Pilze

---

Flammbierte Meeresfrüchte-Cremesuppe mit frittierten Reis und Kokosmilch

---

Vollkorntoast mit Guacamole, geräucherten Rahm-Lachsrollchen  
und spanisches Omlette

## ERSTER GANG

Kabeljau mit kandierten Popcornpulver, Brandade in Soße  
und getrockneten schwarzen Oliven

---

Gekochter Zackerbarsch mit Zwiebeln und Paprika

---

Marinierter Lachs in Teriyaki Soße mit saurem Apfel und Ingwer

## ZWEITER GANG

Rinderentrecote-Hamburger serviert auf einer halben Brioche,  
dazu Cheddar- Soße, Himbeer-Ketchup und knusprige Zwiebeln

---

Entenbrust serviert auf gebratener Ananas mit Orangen-Passionsfrucht- Soße

---

Kandiertes Schweinefilet mit Champignones, Parmesan,  
"Can Rich" Soße und Ibiza Salz

## NACHSPEISE

Karamell Baccara mit Meer von englischer Sahne und roter Fruchtsauce

---

Mango-Passionsdünen mit Pistazien-Pulver und Himbeer-Coulis

---

Schokoladen-Fondant auf Vanille- und Toffee-Wellen mit Karamell-Fliesen

## VEGETARISCH MENÜ

Sala taus drei verschiedenen Paprika Sorten mit Avocado  
und Modena-Vinaigrette

---

Vegetarische Lasagne mit Parmesan Käse überbacken

---

Gebratener Tofu auf einen Gemüsebett

## GETRÄNKE

Mineralwasser, Erfrischung und Biere, Weiß- und Rotwein aus dem Haus



SO<sub>2</sub>



SO<sub>2</sub>



SO<sub>2</sub>



LUPIN  
LUPINEN



NUTS  
SCHALENFRÜCHTE



PEANUT  
ERDNÜSSE



SOYBEANS  
SOJABOHNEN



SESAME  
SESAMSAMEN



GLUTEN  
GLUTEN



FISH  
FISCH



CRUSTACEANS  
KREBSTIERE



MOLLUSKS  
WEICHTIERE



CELERY  
SELLERIE



MILK  
MILCH



EGG  
EIER



MUSTARD  
SENF

SO<sub>2</sub>

SULFITES  
SULPHITE

\* Bitte informieren Sie unser Personal über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergie.

# MENU GOURMET MEDITERRANEO

Choisissez votre option



## ENTRÉE

Carpaccio de melon, menthe et agrumes, accompagné de jambon ibérique, pâte de coings et ricotta.

Salade tropicale de pousses sur fromage caramélisé de Mahón, miel de fleurs et champignons macérés.

Crème de fruits de mer flambée, riz frit et lait de coco.

Pain integral toasté avec guacamole, rouleau de saumon fumé à la crème et tortilla espagnole.

## PREMIER PLAT

Morue confite, poudre de popcorn, brandade en sauce et olives noires lyophilisées.

Mérou en deux cuissons, oignons et poivrons de différentes façons.

Saumon mariné à la sauce Teriyaki, pommes acides et gingembre.

## PLAT PRINCIPAL

Entrecôte de veau façon burger sur brioche, sauce cheddar, ketchup de framboises et oignons croquants.

Magret de canard sur ananas grillé, sauce fruit de la passion et orange.

Filet de porc aux champignons, parmesan, sauce "Can Rich" et sel de Ibiza.

## DESSERT

Caramel Baccarat, mer de crème anglaise et sauce aux fruits rouges.

Dunes de passion à la mangue, poudre de pistache et coulis de framboises.

Fondant au chocolat sur ondes de vanille et tofee, tuiles au caramel.

## MENU VEGETARIEN

Salade aux trois poivrons, avocat et vinaigrette de Módena

Lasagnes Végétariennes gratinées au parmesan.

Tofu grillé sur lit de légumes.

## BOISSONS

Eau minérale, rafraîchissements et bière, vin blanc et vin rouge de la maison.



SO<sub>2</sub>



SO<sub>2</sub>



SO<sub>2</sub>



LUPIN  
LUPIN



NUTS  
À COQUE



PEANUT  
ARACHIDES



SOY  
SOJA



SESAME  
SÉSAME



GLUTEN  
GLUTEN



FISH  
POISSON



CRUSTACEANS  
CRUSTACÉS



MOLLUSKS  
MOLLUSQUES



CELERY  
CÉLÉRI



MILK  
LAIT



EGG  
ŒUFS



MUSTARD  
MOUTARDE

SO<sub>2</sub>

SULFITES  
SULFITES

\* Si l vous plaît, veuillez informer notre personnel si vous avez des allergies alimentaires.

# MENU GOURMET MEDITERRANEO

Scelga la sua opzione



## ANTIPASTI

Carpaccio di melone con menta e agrumi, accompagnato da prosciutto ibérico, guayaba e ricotta

---

Insalata tropicale con germogli su formaggio Mahonés caramellizzato (proveniente Isola de Menorca), miele di fiori e funghi marinati

---

Flambè di crema di frutti di mare e riso fritto con latte di cocco

---

Toast integrale con guacamole, involtini di salmone affumicato alla crema e tortilla (omelette) spagnola

## PRIMI PIATTI

Baccalá alla provenzale con polvere di popcorn, salsa di brandade e olive nere liofilizzate

---

Cernia alle due cozioni con cipolla e peperoni

---

Salmone marinato in salsa Teriyaki con mele e ginger

## PIATTO PRINCIPALE

Bistecca di vitello trattata come burger su brioche, salsa cheddar, ketchup di lamponi e cipolle croccanti

---

Petto d'anatra su ananas alla piastra con salsa di frutti della passione e arance

---

Filetto di maiale guarnito con funghi, Parmiggiano, salsa "Can Rich" e Sali di Ibiza

## DESSERTS

Caramel Baccara con mare di crema inglese e salsa di frutta rossa

---

Mango passione Dune con polvere di pistacchio e coulis di lamponi

---

Cioccolato fondente su vaniglia e caramella mou onde con piastrelle di caramello

## MENÚ VEGETARIANO

Insalata ai tre peperoni con avocado e vinaigrette di Modena

---

Lasagna di verdura gratinata al Parmiggiano

---

Tofu alla piastra servito su letto di verdura

## BEVANDE

acqua minerale, bibite e birra, vino bianco e vino rosso della casa



LUPIN LUPINI NUTS A GUSCIO PEANUT ARACHIDI SOY SOIA SESAME SESAMO GLUTEN GLUTINE FISH PESCE CRUSTACEANS CROSTACEI MOLLUSKS MOLLUSCHI CELERY SEDANO MILK LATTE UOVA EGG UOVA MUSTARD SENAPE SO<sub>2</sub> SOLFITI

\* Vi preghiamo di informare al nostro staff su qualsiasi tipo di allergia



# MENU GOURMET MEDITERRANEO

Wählen Sie eine Option



## VOORGERECHT

Meloencarpaccio met munt en citrusvruchten, geserveerd met iberianham, guave en ricotta

---

Tropische salade met tauge, geserveerd over een gekarameliseerde Mahones Kaas uit Menorca, Bloemenhoning en gemarineerde champignons

---

Geflambeerde zeevruchtensoep met gefrituurde rijst en kokosmelk

---

Vollkorntoast met guacamole, gerookte zalmrolletjes een Spaanse omelet

## EERSTE GANG

Kabeljauw met popcornpoeder, brandade in saus en gedroogde zwarte olijven

---

Gekookte tandbaars daarna van de hete plaat met uien en paprika

---

Gemarineerde zalm in Teriyaki saus met zure appel en gember

## TWEEDE GANG

Entrecote-Hamburger geserveert o peen half brioche, cheddar-saus, frambozenketchup en kapperige uitjes

---

Eendenborst (canard) geserveert o peen stukje gegrilde ananas met passievruchtsaus en sinaasappel

---

Varkenshaas met champignons, Parmesaanse Kaas, "Can Rich" saus en Ibiza zout

## DESERT

Caramel Baccara met uitzicht op zee van het Engels room en rode vruchten saus

---

Mango passie duinen met pistache poeder en frambozencoulis

---

Chocolade Fondant op vanille en toffee golven met caramel tegel

## VEGETARISCH MENU

Salade van 3 paprika's met avocado en Modena vinaigrette

---

Vegetarische lasagna met Parmesaanse kaas gratin

---

Gegrilde tofu o peen groentenbedje

## DRANKJES

mineraalwater, frisdranken en bier, witte wijn en rode wijn van het huis



SO<sub>2</sub>



SO<sub>2</sub>



SO<sub>2</sub>



LUPIN  
LUPINE



NUTS  
NOTEN



PEANUT  
AARDNOTE



SOY  
SOJA



SESAME  
SESAMZAAD



GLUTEN  
GLUTINE



FISH  
VIS



CRUSTACEANS  
SCHAALDIEREN



MOLLUSKS  
WEEKDIEREN



CELERY  
SELDERIJ



MILK  
MELK



EGG  
EIERN



MUSTARD  
MOSTERD



SULFITES  
SULFIETEN

SO<sub>2</sub>

\* Geachte het personeel op voorhand te informeren over enige allergiën