

SALLÉS

MARINA PORTALS

MENÚ BUFFET DE CAP D'ANY

FELIÇ 2026

SOPES I CREMES

Crema de carabassó amb formatge feta
Sopa de vedella amb bolets

ESTACIÓ FREDS

Taula de formatges de les Illes Balears
i embotits ibèrics
Assortiment de crudités
Assortiment d'adobats
Zona d'amanides

ESTACIÓ CALENTS

Llobarro a la sal
Bacallà gratinat amb allioli
Xai mallorquí
Estrogonof de vedella amb cervesa
Patató, gratinat de carabassó, arròs
gaumez, panaché de verdures i
carbassa amb fonoll
OPCIONS PER A INFANTS:
Espaguetis amb salsa de tomàquet o
bolonyesa, patates fregides o nuggets

TRINXAT

Porcella al forn

ESTACIÓ DE MARISCOS

Navalles
Musclos
Llagostins
Ceviche de corbina
Llesques de pop

SHOW COOKING

Entrecot de vedella mallorquina
Gambons
Espàrrecs verds

ESTACIÓ DE POSTRES

Torrans variats
Gató amb crema de vainilla
Tiramisú
Brownie
Ensaimada de crema

VI NEGRE

Viña Pomal 500 Crianza Especial - Ull de Llebre i Garnatxa - DOCa Rioja

VI BLANC

La Charla - Verdejo - DO Rueda

120,00 €

per persona - IVA inclòs

*Aforament limitat. És necessari fer la reserva

*Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu amb el nostre personal

Informació i reserves: 971 677 500 - hotelp@salleshotels.com

www.hotelmariaportals.com