SALLÉS

MARINA PORTALS

Buffet du Réveillon du Nouvel An

Bonne année 2027

SOUPES & CRÈMES

Velouté de courgette au feta
Soupe de bœuf aux champignons et aux cèpes

ESPACE FROID

Plateau de fromages des Baléares et charcuteries ibériques
Sélection de crudités
Sélection de pickles
Salades composées
Sauces et assaisonnements : sauce cocktail, vinaigrette, sauce tartare et aïoli.

ESPACE CHAUD

Daurade à l'ail et sel de Maldon
Morue gratinée à l'aïoli
Agneau de Majorque
Stroganoff à la bière
Patató (petites pommes de terre de Majorque)
Courgette gratinée
Riz Gaumez
Macédoine de légumes de saison
Anneaux de calamars à l'andalouse
Potiron braisé au fenouil

DÉCOUPAGE & FRUITS DE MER

Découpé à la commande : porcella (cochon de lait rôti au four, à la manière traditionnelle)
Sélection de fruits de mer : couteaux, moules, langoustines, pinces de crabe, ceviche de corvina et tranches de poulpe

GRILLADES EN DIRECT

Entrecôte de bœuf de Majorque
Côtelettes d'agneau de Majorque
Gambas
Accompagnées d'une persillade à l'ail et de citron

ESPACE DESSERTS

Sélection de turrón
Gató (gâteau aux amandes de Majorque)
à la crème vanille
Tiramisu
Brownie
Verrines croquantes
Gelée de fruits rouges
Ensaimada à la crème
Assortiment de glaces
Fruits frais pelés : papaye, ananas et pastèque

MENU ENFANT

Spaghettis à la sauce tomate ou bolognaise
Nuggets de poulet et frites

VIN ROUGE
Viña Pomal 500 Crianza Especial — Tempranillo et Grenache — DOCa Rioja
VIN BLANC
La Charla — Verdejo — DO Rueda

FÊTE DE BIENVENUE À LA NOUVELLE ANNÉE

Sachet cotillon spécial et raisins porte-bonheur. Musique et fête jusqu'à 3h00.

135,00 €
par personne - TVA incluse

**Places limitées, réservation obligatoire*

**Pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances, veuillez consulter notre personnel.*
Informations et réservations : 971 677 500 - hotelmp@salleshotels.com
www.hotelmarinaportals.com