

SALLÉS

MARINA PORTALS

## MENÚ BUFFET DE NOCHEVIEJA

FELIZ 2026

### SOPAS Y CREMAS

Crema de calabacín con queso feta  
Sopa de ternera con setas y hongos

### ESTACIÓN FRÍOS

Tabla de quesos de las Islas Baleares  
y embutidos ibéricos  
Surtidos de crudités  
Surtido de encurtidos  
Zona de ensaladas

### ESTACIÓN CALIENTES

Lubina a la sal  
Bacalao gratinado al alioli  
Cordero mallorquín  
Estrogonof a la cerveza  
Patató, calabacín gratén, arroz  
gaumez, panaché de verduras,  
calabaza cocida con hinojo  
OPCIONES INFANTILES:  
Espaguetis con salsa pomodoro o  
boloñesa, patatas fritas o nuggets

### TRINCHE

Lechona al horno

### ESTACIÓN DE MARISCOS

Navajas  
Mejillones  
Langostinos  
Ceviche de corvina  
Rodajas de pulpo

### SHOW COOKING

Entrecot de ternera mallorquina  
Gambones  
Espárragos trigueros verdes

### ESTACIÓN DE POSTRES

Turronez variados  
Gató con crema de vainilla  
Tiramisú  
Brownie  
Ensaimada de Crema

### VINO TINTO

Viña Pomal 500 Crianza Especial - Tempranillo y Garnacha - DOCa Rioja

### VINO BLANCO

La Charla - Verdejo - DO Rueda

120,00 €

por persona - IVA incluido

\*Aforo limitado. Es necesaria reserva

\*Las personas con alergias o intolerancias, consulten con nuestro personal

Información y reservas: 971 677 500 - [hotelpm@salleshotels.com](mailto:hotelpm@salleshotels.com)

[www.hotelmarinaportals.com](http://www.hotelmarinaportals.com)