SALLÉS

MARINA PORTALS

Buffet de Nochevieja

FELIZ 2027

SOPAS Y CREMAS
Crema de calabacín con queso feta
Sopa de ternera con setas y hongos

ESTACIÓN DE FRÍOS
Tabla de quesos de las Islas Baleares
y embutidos ibéricos
Selección de crudités
Selección de encurtidos
Ensaladas variadas
Salsas y aliños: salsa rosa, vinagreta, salsa
tártara y alioli

ESTACIÓN DE CALIENTES
Dorada al ajo con sal Maldon
Bacalao gratinado con alioli
Cordero mallorquín
Estofado de ternera a la cerveza estilo Stroganoff
Patató (patatas pequeñas mallorquinas)
Calabacín gratinado
Arroz Gaumez
Selección de verduras de temporada
Anillas de calamar a la andaluza
Calabaza cocida con hinojo

TRINCHADO Y ESTACIÓN DE MARISCOS
Al corte: cochinillo asado al horno,
al estilo tradicional
Marisquería: navajas, mejillones, langostinos,
patas de cangrejo, ceviche de corvina
y rodajas de pulpo

PLANCHA EN DIRECTO
Entrecot de ternera mallorquina
Costillas de cordero mallorquín
Gambas
(Acompañado con picada de ajo y perejil,
y limón)

ESTACIÓN DE POSTRES
Selección de turrones
Gató mallorquín con crema de vainilla
Tiramisú
Brownie
Vasitos crujientes
Gelatina de frutos rojos
Ensaimada rellena de crema
Surtido de helados
Fruta fresca pelada

MENÚ INFANTIL
Espaguetis con salsa de tomate o boloñesa
Nuggets de pollo con patatas fritas

VINO TINTO
Viña Pomal 500 Crianza Especial - Ull de Llebre y Garnatxa - DOCa Rioja

VINO BLANCO
La Charla - Verdejo - DO Rueda

FIESTA DE BIENVENIDA AL NUEVO AÑO
Bolsa de cotillón especial y uvas de la suerte. Música y fiesta hasta las 3.00h

135,00 €
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 - hotelmp@salleshotels.com
www.hotelmarinaportals.com