Sa Marinada
CUINA DE MAR

Menú Degustación Fin de Año

Aperitivos gourmet

* * *

Crema suave de cigalas

* * *

Ostras gratinadas con fondo de espinacas

* * *

Pequeña Ópera
-Langosta del Mediterráneo, gamba roja, langostino, medallón de rape y calamar de potera -

* * *

Solomillo de ternera de Girona con foie gras a la salsa de Oporto

* * *

Sorbete de mandarina al vodka

***

Crujiente de manzana con crema inglesa y helado de vainilla

* * *

Café y Petit Fours

Uvas de la suerte y cotillón
Espectáculo de magia con Fèlix Brunet
Baile con DJ
Saxo: Jorge Cuscueta
Precio por persona; 164 euros iva incluido
Las bebidas no están incluidas