

MENÚ DE FIN DE AÑO 2025-26

Sa Marinada

APERITIVOS

COPA DE BIENVENIDA

MONTADITO DE SALMÓ FUMAT

MONTADITO DE FOIE AMB GELATINA DE VI
NEGRE I GEBRE DE MANGO

CULLERETA D'ANGUILA FUMADA AMB
TOMÀQUET CHERRY I GUACAMOLE

PRIMERO

PLATA FRÍA MÍNIMO 2PAX

2 OSTRAS GUILLARDEAU

2 ESCUPIÑAS

2 ERIZOS

2 LANGOSTINOS

100 GR CARACOLES

SEGUNDO

MINI ZARZUELA DE PESCADO:
RAPE · TURBO · CALAMAR · GAMBA · MEJILLÓN
½ SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

TERCERO

SOLOMILLO CON PARMENTIER DE PATATA
TRUFADA CON SALSA OPORTO

POSTRE

CORAZÓN DE CHOCOLATE

160 € POR PERSONA / IVA INCLUIDO

Incluye

CAFÉ Y PETITS FOURS
UVAS, COTILLÓN Y DJ

Las bebidas no están incluidas

MENÚ DE CAP D'AY 2025-26

Sa Marinada

APERITIUS

COPA DE BENVINGUDA

MONTADITO DE SALMÓ FUMAT

MONTADITO DE FOIE AMB GELATINA DE VI NEGRE I GEBRE DE MANGO

CULLERETA D'ANGUILA FUMADA AMB TOMÀQUET CHERRY I GUACAMOLE

PRIMERS

PLATA FREDA MÍNIM 2 PAX

2 OSTRES GUILLARDEAU

2 ESCOPINYETES

2 GAROINES

2 LLAGOSTINS

100 G CARGOLS

SEGONS

MINI SARSUELA DE PEIX:
RAP · TURBOT · CALAMAR · GAMBA · MUSCLO

½ SORBET DE LLIMONA AL CAVA

TERCER

FILET AMB PARMENTIER DE PATATA AMB TÒFONA I Salsa d'Oporto

POSTRE

COR DE XOCOLATA

160 € PER PERSONA / IVA INCLÒS

Inclou

CAFÈ I PETITS FOURS
RAÏM, COTILLÓ I DJ

Les begudes no estan incloses

NEW YEAR'S EVE MENU 2025-26

Sa Marinada

APPETIZERS

WELCOME DRINK

SMOKED SALMON MONTADITO

FOIE MONTADITO WITH RED WINE JELLY AND
MANGO FROST

SPOON OF SMOKED EEL WITH CHERRY TOMA-
TO AND GUACAMOLE

FIRST COURSE

COLD PLATTER MINIMUM 2 PEOPLE

2 GUILLARDEAU OYSTERS

2 RAZOR CLAMS

2 SEA URCHINS

2 PRAWNS

100GR SNAILS

SECOND COURSE

MINI FISH ZARZUELA:
MONKFISH · TURBOT · SQUID · PRAWN · MUSSEL
½ LEMON SORBET WITH CAVA

THIRD COURSE

BEEF TENDERLOIN WITH TRUFFLED POTATO
PARMENTIER AND PORT WINE SAUCE

DESSERT

CHOCOLATE HEART

160 € PER PERSON / VAT INCLUDED

Includes

COFFEE AND PETITS FOURS
GRAPES, PARTY FAVORS & DJ

Drinks are not included

MENU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE 2025-26

Sa Marinada

AMUSE-BOUCHES

COUPE DE BIENVENUE

TOAST DE SAUMON FUMÉ

TOAST DE FOIE GRAS AVEC GELÉE DE VIN ROUGE ET ÉCLATS DE MANGUE

CUILLÈRE D'ANGUILLE FUMÉE AVEC TOMATE CERISE ET GUACAMOLE

PREMIER PLAT

PLATEAU FROID MINIMUM 2 PERSONNES

2 HUÎTRES GUILLARDEAU

2 COQUILLES COUTEAUX

2 OURSINS

2 GAMBAS

100 G ESCARGOTS

DEUXIÈME PLAT

MINI ZARZUELA DE POISSON : LOTTE - TURBOT
- CALMAR - GAMBA - MOULE

½ SORBET CITRON AU CAVA

TROISIÈME PLAT

FILET DE BŒUF AVEC PARMENTIER DE POMME
DE TERRE À LA TRUFFE ET SAUCE AU PORTO

DESSERT

CŒUR AU CHOCOLAT

160 € PAR PERSONNE / TVA INCLUSE

Comprend

CAFÉ ET PETITS FOURS

RAISINS, COTILLONS ET DJ

Les boissons ne sont pas incluses

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ 2025–26

Sa Marinada

ЗАКУСКИ

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ БОКАЛ

КАНАПЕ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ

КАНАПЕ С ФУА-ГРА, ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОГО ВИНА И
МАНГОВЫМ ЛЬДОМ

ЛОЖЕЧКА С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ, ЧЕРРИ И ГУАКАМОЛЕ

ПЕРВОЕ БЛЮДО

ХОЛОДНОЕ АССОРТИ (МИНИМУМ НА 2 ПЕРСОНЫ)

2 УСТРИЦЫ GUILLARDEAU

2 МОРСКИХ НОЖА (РАКУШКИ)

2 МОРСКИХ ЕЖА

2 КРЕВЕТКИ

100 Г УЛИТОК

ВТОРОЕ БЛЮДО

МИНИ «САРСУЭЛА» ИЗ РЫБЫ: МОРСКОЙ ЧЁРТ –
ТЮРБО – КАЛЬМАР – КРЕВЕТКА – МИДИЯ

½ ЛИМОННОГО СОРБЕТА С КАВОЙ

ТРЕТЬЕ БЛЮДО

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С
ТРЮФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ПОРТВЕЙНА

ДЕСЕРТ

ШОКОЛАДНОЕ СЕРДЦЕ

160 € С ЧЕЛОВЕКА (НДС ВКЛЮЧЁН)

ВКЛЮЧАЕТ

КОФЕ И «PETITS FOURS» – ВИНОГРАД, ПРАЗДНИЧНЫЕ
АКСЕССУАРЫ И ДИДЖЕЙ

НАПИТКИ НЕ ВКЛЮЧЕНЫ