

Sch
wai
ger



Menú de Nochevieja

Copa de bienvenida & Menú: 240 €. No incluye bebidas

Comienzo: 20 hrs con música en vivo

Uvas de la suerte a las 24 hrs y Música con Dj

Fin: 2 hrs

New Year's Eve Menu

Welcome drink & Menu: 240 €. Drinks are not included

Begin: 8 pm with Saxo

Lucky grapes at 12 am and Disco music with DJ

End: 2 am

Silvestermenü

Wellcome drink & Menü: 240 €. Getränke sind nicht im Preis enthalten.

Anfang: 20:00 Uhr mit Music

Glück Trauben um 24:000 und Musik der Disco mit DJ

Ende: 2:00

Menú Nochevieja 2024-25

Amuse-gueule

Terrina de foie gras con oporto, anguila ahumada y mousse de manzana verde
Foie gras terrine with port wine, smoked eel and green apple mousse
Foie Gras Terrine mit Portwein, geräuchertem Aal und Mousse vom grünem Apfel

Pechuga de codorniz con gelatina de madeira sobre ragout de higos caramelizados
Quail breast with Madeira jelly on caramelized fig ragout
Wachtelbrust mit Madeira-Gelatine auf karamellisierten Feigenragout

Atún mallorquín marinado con soja y genjibre en escabeche
Mallorcan tuna marinated with soy and pickled ginger
Mallorquinischer Thunfisch mariniert mit Soja und eingelegtem Ingwer

Hamachi adobado en casa con rabanitos y salsa de mostaza y eneldo
Homemade marinated hamachi with radishes and mustard-dill sauce
Hausmarinierter Hamachi mit Radieschen und Senf-Dill-Sauce

Menú/ Menu/ Menü

Salmón ecológico adobado en casa y anchoas sobre sobre apio confitado con esencia de pimiento rojo y mantequilla tostada
Home marinated organic salmon and anchovies on confited celery with red pepper essence and brown butter
Hausmarinierter Bio-Lachs und Sardellen auf confiertem Sellerie mit roter Paprikaessenz und Nussbutter

Gamba roja de Soller sobre gel de guisantes tiernos con dúo de caviar y Beurre Blanc
Red gamba from Soller on tender pea gel with caviar duo and Beurre Blanc
Rote Soller-Gamba auf Erbsengel mit Kaviar-Duo und Beurre Blanc

Bacalao negro “à la Stroganoff”
Black cod “à la Stroganoff”
Schwarzer Kabeljau „à la Stroganoff“

Solomillo de ternera Black Angus con millojas de patata, puré de setas del bosque, trufa negra y salsa de oporto
Black Angus beef tenderloin with with potato millefeuille, wild mushroom puree, black truffle and port wine sauce
Black Angus Rinderfilet mit Kartoffel-Millefeuille, Waldpilzpüree, schwarzer Trüffel und Portweinsosse

Postre de San Silvestre
St. Sylvester Dessert
Silvester-Dessert

Cotillón y “Uvas de la suerte” Lucky grapes & Cotillion Glücks Trauben und Kotillon