

# QUADRAT

24/12/2018

## MENU DEGUSTACIÓN DE NOCHEBUENA

### CHRISTMAS EVE TASTING MENU

#### Amuse bouche

Tartar de remolacha, aceituna, manzana y caviar, con sorbete de guisante y mostaza  
Beetroot tartar, olive, apple and caviar, chickpea and mustard sorbet

Churros de carn d'olla  
"Carn d'olla" churros

Ravioli de quisquilla, ceps y butifarra con salsa de ajo blanco de boniato y trufa  
Ravioli of shrimps, ceps and black pudding with garlic sauce of sweet potato and winter truffle

Lubina salvaje con berenjena ahumada, verduras al vapor y pil pil negro  
Wild sea bass with smoked aubergine, steamed vegetables and black pil pil

Cordero en terrina melosa a baja temperatura, puré de alubia blanca,  
cebolla "perla" caramelizada en "mulled wine"  
Lamb in slow cooked terrine, white beans purée, caramelized pearl onion in mulled wine

Sorbete de pisco sour sobre cama de uva osmotizada  
Pisco sour sorbet on osmotized grape

Tronco de navidad  
Christmas log

#### Petit fours

95

IVA incluido / VAT Included



SANT FRANCESC  
HOTEL SINGULAR

Para información adicional y/o reservas por favor contacte con:  
For further information and/ or reservations please email:

[fb@hotelsantfrancesc.com](mailto:fb@hotelsantfrancesc.com)

# QUADRAT

25/12/2018

## MENU ALMUERZO DE NAVIDAD

### CHRISTMAS LUNCH MENU

#### Entrantes para compartir/ Starters to share

Coca trampó con anguila ahumada “Coca de trampó” with smoked eel  
Buñuelos de bacalao con romesco Cod fritters with romesco  
Sopa mallorquina de galets rellenos Majorcan soup with stuffed galets

#### Principales a elegir/ Main course to choose

Roast beef  
o/ or

Pavo relleno Stuffed turkey  
o/ or

Lenguado meunière Sole meunière  
o/ or

Calabaza violín con quinoa, feta y pesto rojo Butternut squash with quinoa, feta and red pesto

#### 3 guarniciones a elegir/ 3 sides to choose

Coles de Bruselas Brussels sprouts  
Patatas de pato Duck potatoes  
Zanahorias con avellanas y mostaza Carrots with hazelnuts and mustard  
Repollo rojo con enebro y manzana Red cabbage with juniper and apple  
Coliflor con queso gratinado Cauliflower with gratinated cheese  
Salsa de arándanos Cranberry sauce  
Salsa de pan Bread sauce

#### Postre/ Dessert

Pudding de ensaimada mallorquina Majorcan ensaimada pudding

#### Petit fours

55

IVA incluido / VAT Included



SANT FRANCESC  
HOTEL SINGULAR

Para información adicional y/o reservas por favor contacte con:  
For further information and/ or reservations please email:

[fb@hotelsantfrancesc.com](mailto:fb@hotelsantfrancesc.com)