



MENÚ ESPECIAL

Año Nuevo

ENTRANTES

Ostra Guillardeau fresca, acompañada de nuestro bloody Mary de la huerta o acompañalo con tu brut nature

Ravioli casero de pasta fresca, relleno de crema trufada recubierto de salsa parmesano 24 meses D.O.P con trufa negra

Gran selección, foie de oca de canart acompañado de compota de manzana verde y mermelada de arándanos.

Tartar de atún rojo fresco de almadraba, acompañado de nuestra ensalada gourmet de quinoa y mango.

PLATO PRINCIPAL

Chateau briant, centro de solomillo de ternera, black verdinan angus con su salsa béarnaise, acompañado de patatò parmentier.

O

Lubina salvaje a la brasa con sofrito a la mallorquina, ajo, aceite y perejil. Acompañada de nuestra patata panadera.

POSTRE

Postre especial de nochevieja, experimenta una explosión de sabores...

BRINDIS

Cocktail de bienvenida, uvas de la suerte, cotillón y DJ

240€

WWW.MARINABAYPALMA.COM
Reservas al: +34 638 156 092



SPECIAL MENU

New Years

STARTERS

Fresh Guillardeau oyster, accompanied with our Bloody Mary or pair it with our brut nature.

Homemade fresh ravioli pasta filled with truffle cream, topped with 24-month D.O.P. Parmesan sauce and black truffle.

Exquisite selection, goose foie gras served with green apple compote and blueberry jam.

Fresh red tuna tartare from almadraba, served with our gourmet quinoa and mango salad.

MAIN COURSE

Chateaubriand, black Verdana Angus beef fillet with béarnaise sauce, accompanied by Parmentier potatoes.

or

Grilled wild sea bass with Mallorcan-style sofrito, garlic, olive oil, and parsley. Served with our "patatas panaderas."

DESSERT

New Year's Eve special dessert, experience an explosion of flavors...

Welcome cocktail, lucky grapes, party bag, and DJ

240 €

WWW.MARINABAYPALMA.COM
Reserves +34 638 156 092





SPECIAL MENU

Silvester

VORSPEISE

Frische Gillardeau Austern, begleitet von unserem Bloody Mary oder in Kombination mit unserem Brut Nature.

Hausgemachte frische Pasta-Ravioli, gefüllt mit Trüffelcreme, garniert mit 24 Monaten gereiftem D.O.P. Parmesansauce und schwarzem Trüffel.

Gänsestopfleber serviert mit grünem Apfelkompott und Blaubeermarmelade

Frisches rotes Thunfisch-Tartar aus Almadraba, serviert mit unserem Gourmet-Quinoa-Mango-Salat

HAUPTGERICHT

Chateaubriand, schwarzes Verdana-Angus-Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, dazu Parmentier-Kartoffeln.

oder

Gegrillter wilder Wolfsbarsch mit Sofrito nach mallorquinischer Art, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie. Serviert mit unseren „Patatas Panaderas“

NACHSPEISE

Besonderes Silvester-Dessert, erleben Sie eine Geschmacksexplosion ...

Begrüßungscocktail, Glückstrauben, Partytüte und DJ

240 €

WWW.MARINABAYPALMA.COM
Reservieren +34 638 156 092





SPECIAL MENU

Nouvel An

ENTRÉES

Huître Gillardeau fraîche, accompagnée de notre Bloody Mary ou associez-la à notre brut nature.

Raviolis frais faits maison, fourrés à la crème de truffe, garnis de D.O.P. 24 mois. Sauce parmesan et truffe noire.

Sélection exquisite, foie gras d'oie servi avec compotée de pommes vertes et confiture de myrtilles.

Tartare de thon rouge frais d'almadraba, servi avec notre salade gourmande de quinoa et mangue.

CHOISISSEZ VOTRE PLAT PRINCIPAL

Chateaubriand, filet de bœuf noir Verdano Angus sauce béarnaise, accompagné de pommes de terre Parmentier.

o

Bar sauvage grillé avec sofrito à la majorquine, ail, huile d'olive et persil. Servi avec nos "patatas panaderas".

DESSERT

Dessert spécial réveillon, vivez une explosion de saveurs...

Cocktail de bienvenue, raisins porte-bonheur, cadeaux de fête et DJ

240 €

WWW.MARINABAYPALMA.COM
Réservation +34 638 156 092