

MENU

— 90€ —

Disfruta de una experiencia gourmet en dos tiempos.

Comienza con 30 minutos de welcome drink
(copa de cava) para abrir el apetito.

A continuación, 2,5 horas de comida en las que
compartirás 3 entrantes, seguido de un plato principal
individual y un postre individual para terminar.

Un menú exclusivo diseñado para los paladares
más exigentes.

NU
MALLORCA

MENU 90€

WELCOME DRINK (1 copa de cava por persona)

ENTRANTES PARA COMPARTIR (a elegir 3 opciones)

CEVICHE DE CORVINA al estilo mexicano marinado con jalapeños, coco, cilantro, jengibre y cítricos servido con chips de boniato y aguacate tatemado.

SPICY TUNA ROLL atún, aguacate, philadelphia con salsa picante, massago, sésamo y cebollino fesco.

HUMMUS DE AGUACATE cremoso y especiado con zaatar acompañado de crudités y pan de pita.

CALAMARES A LA ANDALUZA crujientes, con un sutil toque de coco y emulsión de maracuyá.

CROQUETAS DE VACA MADURADA intensas y cremosas con mayo de trufa negra.

PRINCIPAL INDIVIDUAL (a elegir 1 opción por persona)

COSTILLA DE VACA A BAJA TEMPERATURA con salsa de oporto y trufa, servido de parmentier cremoso y verduras de temporada.

CHULETITAS DE CORDERO con tapenade de aceitunas negras, graten de orégano fresco, patatas al ajo y zanahoria al wok.

FILETE DE LUBINA AL ESTILO CANARIO con mojo verde y mojo picón acompañado de patatas confitadas al romero y verduritas.

ZARZUELA DE RAPE CON GAMBAS al estilo Thai con curry tom yum, verduras al dente y arroz jazmín.

BERENJENA ASADA CON HIERBAS DE MEDIO ORIENTE picada mediterránea, crema de queso feta y nueces.

POSTRE INDIVIDUAL (a elegir 1 opción por persona)

TARTA DE QUESO DONOSTIARRA
Cremosa y horneada con crema de pistachos y culis de frambuesa.

MOCHIS DE COCO Y MANGO
Delicados bocados con salsa de chocolate blanco y crujiente de cacahuètes fritos.

COMPOSICIÓN DE CARROT CAKE
Bizcocho especiado con crema de mascarpone, dulce de leche y nueces tostadas.

BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos blanco, rosado y tinto; cervezas, refrescos, agua, café y té.

PRECIO POR PERSONA

90€ (IVA INCLUIDO)

[PROPUESTA VÁLIDA PARA RESERVAS HASTA EL 2 DE NOVIEMBRE 2025]