

MENÚ PARA EMPRESAS



CATALONIA
HOTELS & RESORTS



**EL MIRADOR
DES PORT**
RESTAURANT



eboca
RESTAURANTS



Menú Premium

ENTRANTES A COMPARTIR

Mini brioche de steak tartar y mahonesa de piparra
Mejillones a la marinera con tomatita
Berenjena con espuma de queso de mahón y papada ibérica

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina a la menier con verduritas de temporada y patata baby
O
Jarrete de cordero a baja temperatura con cremoso de patata

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso de mahón con mermelada de figat y tierra de almendra
Cremoso de chocolate con sal, aceite de oliva y carquinyols de Menorca

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja
Rimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 45 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de: entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

Menú Deluxe

ENTRANTES A ELEGIR

Fritada de pulpo con chips de ajo y aceite de pimentón
Ensalada tibia de cogollos, endivias, espárragos trigueros,
higo y virutas de queso curado de mahón

SEGUNDO A ELEGIR

Bacalao en salsa de piquillo con tomatitos cherrys
confitados, acompañados de pataticas baby
Carrillera de cerdo ibérico con parmentier de boniato y
alcachofas fritas

POSTRE

lemon pie con coulis de mango
Texturas de chocolate

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 50 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de:
entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los
precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

Menú Vegano

ENTRANTES

Ensalada de tomates, tofu marinado en soja, cebolla de Figueres y vinagreta de remolacha encurtida
Berenjena en salsa hoisin de cebollino, gel de yogurt de soja, cremoso de aguacate y romesco

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

Seitán al Jospes con verduritas y emulsión de sésamo tostado
0
Arroz de verduras KM.0, emulsión de judías verdes y ceps

POSTRE

Milhojas rellenas de nata y crema de chocolate vegano
Turrónes

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja
Rimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 50 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de:
entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los
precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

RESTAURANTE
MIRADOR DES PORT
Carrer de Dalt Vilanova 1
07701 Maó Illes Balears

W:+34 649 72 09 50

T: 971 35 00 60

reservas@restaurantmiradordesport.com

CONDICIONES DE LAS RESERVAS

Se deberá confeccionar un mismo menú, entrante, principal y postre, para todos los comensales

Sólo se reservarán aquellas que hayan pagado el 100% del importe y no se efectúan devoluciones del mismo