

TEMPORADA DE FIESTAS

EBOCA RESTAURANTS


EL MIRADOR
DES PORT
RESTAURANT



Menú Nochebuena

ENTRANTES

Croquetas de pulpo y alcachofa con mahonesa de kimchi
Mini berenjena crujiente con espuma de mahón y papada ibérica
Pan de cristal con jamón y aceite de oliva
Cucharita de tartar de tomate con oliva negra

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Porcella a baja temperatura acompañado de chutney de mango,
avellana tostada y puerro braseado
O
Lomo de corvina con verduritas salteadas y salsa romesco

POSTRE

Texturas de Chocolate
turrónes artesanos
neulas y polvorones

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: 60 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.

W:+34 649 72 09 50 T: 971 35 00 60
reservas@restaurantmiradordesport.co

Menú Navidad

PICA PICA

Croqueta de sepia y pimientos verdes
Coca de tataki de atún con ajo blanco
Selección de quesos de Menorca con sus contrastes
Mini canelón rustico con bechamel trufada, lascas de parmesano
y salsa hoisin

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

Lingote de carrillera de vaca, reducido en vino tinto con
cremoso de boniato y crujientes de yuca
0
Rodaballo con almejas, acompañado de puerro confitado y salsa
txacoli

POSTRE

Texturas de chocolate
Turrónes artesanos
Neulas y polvorones

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: 70 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.

W:+34 649 72 09 50 T: 971 35 00 60 reservas@restaurantmiradordesport.co

Menú Fin de Año

PICA PICA

Croqueta de foie

Cucharadita de pulpo sobre patata revolcona y chips de ajo

Mini brioche con tartar de salmón, mango, sésamo y huevas de trucha

Zamburiña con su sofregit y alga wakame

ENTRANTE

Ensalada de bogavante con guacamole, vieiras a la plancha, zanahoria baby, tirabeques y vinagreta de remolacha

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de vaca vermella con hígado de pato a la plancha, puré robuchón y ragout de setas

O

Rape a la plancha con gamba roja de Menorca en salsa de bisque de marisco

POSTRE

Texturas de chocolate

Surtido de turrónes

Uvas de la suerte

Pack cotillón

Neulas y polvorones

DJ en directo

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: 120 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.

W:+34 649 72 09 50 T: 971 35 00 60 reservas@restaurantmiradordesport.co

Menú de Año Nuevo

ENTRANTES

Croquetas de pulpo y alcachofa con mahonesa de kimchi
Mini berenjena crujiente con espuma de mahón y papada ibérica
Pan de cristal con jamón y aceite de oliva
Cucharita de tartar de tomate con oliva negra

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Porcella a baja temperatura acompañado de chutney de mango,
avellana tostada y puerro braseado

O

Lomo de corvina con verduritas salteadas y salsa romesco

POSTRE

Texturas de Chocolate, turronec artesanos,
neulas y polvorones

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: 60 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.

W:+34 649 72 09 50 T: 971 35 00 60 reservas@restaurantmiradordesport.co

Menú de Reyes

PICA PICA

Croqueta de sepia y pimientos verdes
Coca de tataki de atún con ajo blanco
Selección de quesos de Menorca con sus contrastes
Mini canelón rustico con bechamel trufada, lascas de parmesano
y salsa hoisin

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

Lingote de carrillera de vaca, reducido en vino tinto con
cremoso de boniato y crujientes de yuca
0
Rodaballo con almejas, acompañado de puerro confitado y salsa
txacoli

POSTRE

Roscón de Reyes
Turrónes artesanos
Neulas y polvorones

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: 70 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.

W:+34 649 72 09 50 T: 971 35 00 60 reservas@restaurantmiradordesport.co

Menú Infantil

PARA COMENZAR

Croqueticas de jamón de jabugo

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

Penne rogata a la napolitana

Pizza Margarita

Solomillo de ternera con patatas fritas caseras

Pescado del día (S.L) a la plancha con patatas fritas

POSTRE

Brocheta de frutas

Helado al gusto

Turrónes artesanos

Neulas y polvorones

BODEGA

Agua Mineral

refrescos

PRECIO: 30 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