

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
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
IVA INCLUIDO

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



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

Rodaballo con almejas, acompañado de puerro confitado y salsa txacoli

POSTRE

Texturas de chocolate

Turrone 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

IVA INCLUIDO

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



Menú Nochevieja

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 refrito 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

Rape a la plancha con gamba roja de Menorca en sala de bisque de marisco y espumas americana

POSTRE

Texturas de chocolate

Surtido de turrónes , Uvas de la suerte

Pack cotillón, neulas y polvorones

BODEGA

Agua Mineral

Ànec Mut Blanco D.O. Penedès

Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja

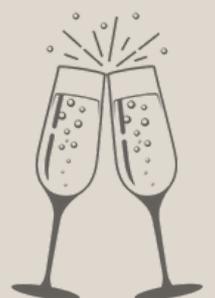
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava

Café e infusiones

PRECIO: 120 EUROS

IVA INCLUIDO

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





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
Lomo de corvina con verduritas salteadas y salsa romesco

POSTRE

Texturas de Chocolate, turrones 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
IVA INCLUIDO

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



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

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

IVA INCLUIDO

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

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