

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FESTES
25/26

Vine i gaudeix

CAT

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

CAT

Menú de nit de Nadal -3
Menú Infantil -6

Informació i condicions de
reserva - 9

ES

Menú de Nochebuena -4
Menú Infantil -7

Información y condiciones
de reserva - 9

EN

Christmas Eve Menu -5
Kids Menu -8

Information and booking
conditions - 9



**EL MIRADOR
DES PORT**
RESTAURANT

EBOCA RESTAURANTS

MENÚ DE NIT DE NADAL



APERITIU

Bola de salmó fumat amb crema de formatge de Maó, gel de llima i anet

ENTRANT

Milfulles d'albergínia i carxofa amb "ajoblanco" d'anacard i oli de tomàquet sec

PLATS PRINCIPALS

Costellam lacat al Hoisin amb patató de Menorca al romaní

-----o-----

Daus de bacallà confitat, pil-pil de safrà i patata violeta

POSTRES I TURRONS

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Assortiment de torrons i polvorons

CELLER

Vi blanc Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 65 EUROS

MENÚ DE NOCHEBUENA

ES

APERITIVO

Bola de salmón ahumado con crema de queso de Mahón, gel de lima y eneldo

ENTRANTE

Milhojas de berenjena y alcachofa con ajoblanco de anacardo y aceite de tomate seco

PLATOS PRINCIPALES a elegir

Costillar laqueado al Hoisin con patatón de Menorca al romero

-----o-----

Dados de bacalao confitado, pil-pil de azafrán y patata violeta

POSTRES Y TURRONES

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Surtido de turrones y polvorones

BODEGA

Vino blanco Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

CHRISTMAS EVE MENU

EN

APPETIZER

Smoked salmon ball with Mahón cream cheese, lime gel and dill

TO START

Eggplant and artichoke millefeuille with cashew "ajoblanco" and sundried tomato oil

MAIN COURSES (to share)

Hoisin-lacquered ribs with rosemary Menorcan potatoes

-----or-----

Confit cod cubes, saffron pil-pil, and violet potatoes

DESSERT

Cocoa cake, cherry compote, vanilla mousse, and chocolate flakes

Assortment of nougat and polvorones

CELLAR

White wine Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda

Red Wine Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Mineral water

Coffees and teas

PRICE: 65 EUROS

MENÚ INFANTIL



PER COMENÇAR

Croquetes mixtes
Pa amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric

SEGON A ESCOLLIR

Penne rigate a la napolitana
Pizza Margarita
Pollastre cruixent amb patates fregides casolanes
Peix del dia (S.L) a la planxa amb patates fregides

POSTRES

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i
encenalls de xocolata
Assortiment de torrons i polvorons

BEGUDES

Refrescs
Aigua
Sucs

PREU: 35 EUROS

MENÚ INFANTIL

ES

PARA COMENZAR

Croquetas mixtas
Pan con tomate y virutas de jamón ibérico

SEGUNDO A ELEGIR

Penne rigate a la napolitana
Pizza Margarita
Pollo crujiente con patatas fritas caseras
Pescado del día (S.L) a la plancha con patatas fritas

POSTRES

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y
virutas de chocolate
Surtido de turrones y polvorones

BEBIDAS

Refrescos
Agua
Zumos

PRECIO: 35 EUROS

KIDS MENU

EN

TO START

Mixed croquettes
Bread with tomato and shavings of Iberian ham

MAIN COURSE OF CHOICE

Penne Rigate Neapolitan
Pizza Margarita
Crispy chicken with homemade fries
Grilled fish of the day (S.L) with fries

DESSERT

Cocoa cake, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Assortment of turrone and polvorone

DRINKS

Soft drinks
Water
Juices

PRICE: 35 EUROS

CAT

INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Menú de nit de Nadal
disponible a la nit.

Tots els preus inclouen
l'IVA.

Serà necessari reservar
i pagar per avançat.

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú de Nochebuena
disponible por la
noche.

Todos los precios
incluyen el IVA.

Será necesario reservar
y pagar por adelantado.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Christmas Eve dinner
menu available in the
evening.

All prices include VAT.

Advance booking and
payment will be
required.



**EL MIRADOR
DES PORT**

RESTAURANT

HOTEL CATALONIA MIRADOR DES PORT

C. Dalt Vilanova, 01 07701 Menorca

Reservas: reservas@restaurantmiradordesport.com

Telf. +34 680 201 374 | [@elmiradordesport](https://www.instagram.com/elmiradordesport) | [@ebocarestaurants](https://www.instagram.com/ebocarestaurants) |

[ebocarestaurants.com](https://www.ebocarestaurants.com)

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FESTES
25/26

Vine i gaudeix

CAT

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

CAT

Menú de Nadal -3

Menú infantil -6

Informació i condicions de
reserva - 9

ES

Menú de Navidad -4

Menú Infantil -7

Información y condiciones
de reserva - 9

EN

Christmas menu -5

Kids Menu -8

Information and booking
conditions - 9



**EL MIRADOR
DES PORT**
RESTAURANT

EBOCA RESTAURANTS

MENÚ DE NADAL

CAT

APERITIU

Copa de cava Brut de benvinguda

Tàrtar de tonyina soasat amb caviar de sèsam, wakame picant i edamame torrat

ENTRANT

Sopa de galets amb pilota trufada

PLATS PRINCIPALS

Caneló de rap i vieires amb salsa d'eriçó de mar i vel de llagostí

-----o-----

Caneló de pollastre de corral i vaca vermella menorquina

POSTRES I TURRONS

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Assortiment de torrons i polvorons

CELLER

Vi blanc Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Agua mineral

Cafès i infusions

PREU: 65 EUROS

MENÚ DE NAVIDAD

ES

APERITIVO

Copa de cava Brut de bienvenida

Tartar de atún soasado con caviar de sésamo, wakame picante y edamame tostado

ENTRANTE

Sopa de galets con pilota trufada

PLATOS PRINCIPALES a elegir

Canelón de rape y vieiras con salsa de erizo de mar y velo de langostino

-----o-----

Canelón de pollo de corral y vaca *vermella* menorquina

POSTRES Y TURRONES

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Surtido de turrones y polvorones

BODEGA

Vino blanco Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

CHRISTMAS MENU

EN

APPETIZER

Welcome glass of Brut cava

Sesame-seared tuna tartare with sesame caviar, spicy wakame and toasted edamame

TO START

Galets soup with truffled pilota

MAIN COURSES (to share)

Monkfish and scallop cannelloni with sea urchin sauce and shrimp veil

-----or-----

Free-range chicken and Menorcan red beef cannelloni

DESSERT

Cocoa cake, cherry compote, vanilla mousse, and chocolate flakes

Assortment of nougat and polvorones

CELLAR

White wine Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda

Red Wine Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Mineral water

Coffees and teas

PRICE: 65 EUROS

MENÚ INFANTIL



PER COMENÇAR

Croquetes mixtes
Pa amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric

SEGON A ESCOLLIR

Penne rigate a la napolitana
Pizza Margarita
Pollastre cruixent amb patates fregides casolanes
Peix del dia (S.L) a la planxa amb patates fregides

POSTRES

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i
encenalls de xocolata
Assortiment de torrons i polvorons

BEGUDES

Refrescs
Aigua
Sucs

PREU: 35 EUROS

MENÚ INFANTIL

ES

PARA COMENZAR

Croqueticas mixtas
Pan con tomate y virutas de jamón ibérico

SEGUNDO A ELEGIR

Penne rigate a la napolitana
Pizza Margarita
Pollo crujiente con patatas fritas caseras
Pescado del día (S.L) a la plancha con patatas fritas

POSTRES

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y
virutas de chocolate
Surtido de turrones y polvorones

BEBIDAS

Refrescos
Agua
Zumos

PRECIO: 35 EUROS

KIDS MENU

EN

TO START

Mixed croquettes
Bread with tomato and shavings of Iberian ham

MAIN COURSE OF CHOICE

Penne Rigate Neapolitan
Pizza Margarita
Crispy chicken with homemade fries
Grilled fish of the day (S.L) with fries

DESSERT

Cocoa cake, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Assortment of turrone and polvorone

DRINKS

Soft drinks
Water
Juices

PRICE: 35 EUROS

CAT

INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Menú Nadal disponible
al migdia.

Tots els preus inclouen
l'IVA.

Serà necessari reservar
i pagar per avançat.

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú de Navidad
disponible al mediodía.

Todos los precios
incluyen el IVA.

Será necesario reservar
y pagar por adelantado.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Christmas Day menu
available at lunchtime.

All prices include VAT.

Advance booking and
payment will be
required.



**EL MIRADOR
DES PORT**

RESTAURANT

HOTEL CATALONIA MIRADOR DES PORT

C. Dalt Vilanova, 01 07701 Menorca

Reservas: reservas@restaurantmiradordesport.com

Telf. +34 680 201 374 | [@elmiradordesport](https://www.instagram.com/elmiradordesport) | [@ebocarestaurants](https://www.instagram.com/ebocarestaurants) |

ebocarestaurants.com

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FESTES
25/26

Vine i gaudeix

CAT

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

CAT

Menú Cap d'Any -3
Menú infantil -6

Informació i condicions de
reserva - 9

ES

Menú Fin de año -4
Menú infantil -7

Información y condiciones
de reserva - 9

EN

New Years Eve menu -5
Kids Menu -8

Information and booking
conditions -9



**EL MIRADOR
DES PORT**
RESTAURANT

EBOCA RESTAURANTS

MENÚ CAP D'ANY

CAT

EN 5 TEMPS

Copa de cava de benvinguda

**

Cassoleta de fongs saltats, tòfona i rovell curat

Bisquè de galera i cranc amb llagostí flamejat al kimchi

Nòquis de pebre vermell fumat amb pop al seu suc

Llamàntol a la graella amb mantega de safrà fumada i brioix cruixent

Lingot de xai al suc amb crema de iogurt a la menta i focaccia de farigola i romaní

POSTRES I TURRONS

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Assortiment de torrons

Neules i polvorons

Raïms de la sort

Pack cotilló

DJ en directe

CELLER

Vi blanc Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja

ava Ars Collecta Blanc de Blancs - Chardonnay, Parellada D.O Cava

Agua mineral

Cafès i infusions

PREU: 130 EUROS

MENÚ FIN DE AÑO

ES

EN 5 TIEMPOS

Copa de cava de bienvenida

**

Cazuelita de hongos salteados, trufa y yema curada

Bisqué de galera y cangrejo con langostino flambeado al kimchi

Ñoquis de pimentón ahumado con pulpo en su jugo

Bogavante a la parrilla con mantequilla de azafrán ahumada y brioche crujiente

Lingote de cordero en su jugo con crema de yogur a la menta y focaccia de tomillo y romero

POSTRES Y TURRONES

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Surtido de turrones

Neulas y polvorones

Uvas de la suerte

Pack cotillón

DJ en directo

BODEGA

Vino blanco Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja

Cava Ars Collecta Blanc de Blancs - Chardonnay, Parellada D.O Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 130 EUROS

NEW YEAR'S EVE MENU

EN

5 COURSE MENU

Welcome glass of cava

**

Casserole of sauteed mushrooms, truffle, and cured egg yolk

Crab and mantis bisque with kimchi-flambéed prawns

Smoked paprika gnocchi with octopus in its own juice

Grilled lobster with smoked saffron butter and crispy brioche

Lamb ingot in its own juice with mint yogurt cream and thyme and rosemary focaccia

DESSERT

Cocoa sponge cake, cherry compote, vanilla mousse, and chocolate flakes

Assorted nougats

Neulas and polvorones

Lucky grapes

Party favors pack

Live DJ

CELLAR

White wine Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda

Red Wine Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja

cava Ars Collecta Blanc de Blancs - Chardonnay, Parellada D.O Cava

Mineral water

Coffees and teas

PRICE: 130 EUROS

MENÚ INFANTIL



PER COMENÇAR

Croquetes mixtes
Pa amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric

SEGON A ESCOLLIR

Penne rigate a la napolitana
Pizza Margarita
Pollastre cruixent amb patates fregides casolanes
Peix del dia (S.L) a la planxa amb patates fregides

POSTRES

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i
encenalls de xocolata
Assortiment de torrons i polvorons

BEGUDES

Refrescs
Aigua
Sucs

PREU: 35 EUROS

MENÚ INFANTIL

ES

PARA COMENZAR

Croqueticas mixtas
Pan con tomate y virutas de jamón ibérico

SEGUNDO A ELEGIR

Penne rigate a la napolitana
Pizza Margarita
Pollo crujiente con patatas fritas caseras
Pescado del día (S.L) a la plancha con patatas fritas

POSTRES

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y
virutas de chocolate
Surtido de turrones y polvorones

BEBIDAS

Refrescos
Agua
Zumos

PRECIO: 35 EUROS

KIDS MENU

EN

TO START

Mixed croquettes
Bread with tomato and shavings of Iberian ham

MAIN COURSE OF CHOICE

Penne Rigate Neapolitan
Pizza Margarita
Crispy chicken with homemade fries
Grilled fish of the day (S.L) with fries

DESSERT

Cocoa cake, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Assortment of turrone and polvorone

DRINKS

Soft drinks
Water
Juices

PRICE: 35 EUROS

CAT

INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Menú de cap d'any
disponible a la nit.

Tots els preus inclouen
l'IVA.

Serà necessari reservar
i pagar per avançat.

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú de fin de año
disponible por la
noche.

Todos los precios
incluyen el IVA.

Será necesario reservar
y pagar por adelantado.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

New Years Eve dinner
menu available in the
evening.

All prices include VAT.

Advance booking and
payment will be
required.



**EL MIRADOR
DES PORT**

RESTAURANT

HOTEL CATALONIA MIRADOR DES PORT

C. Dalt Vilanova, 01 07701 Menorca

Reservas: reservas@restaurantmiradordesport.com

Telf. +34 680 201 374 | [@elmiradordesport](https://www.instagram.com/elmiradordesport) | [@ebocarestaurants](https://www.instagram.com/ebocarestaurants) |

ebocarestaurants.com

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FESTES
01/26

Vine i gaudeix

CAT

TEMPORADA
DE FIESTAS
01/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
01/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

CAT

Menú de d'Any Nou -3

Menú Infantil -6

Informació i condicions de
reserva - 9

ES

Menú de Año Nuevo -4

Menú Infantil -7

Información y condiciones
de reserva - 9

EN

New Year's Menu -5

KidsMenu -8

Information and booking
conditions - 9



**EL MIRADOR
DES PORT**
RESTAURANT

EBOCA RESTAURANTS

MENÚ D'ANY NOU



APERITIU

Blinis de tinta de calamar, brandada de bacallà i olivada dolça

ENTRANT

Torrada de cansalada ibèrica a baixa temperatura, calamarsets, toffee de miso i sal de llima

PLATS PRINCIPALS

Llom de corvina en dashi fumat i carxofa cruixent
-----o-----

Magret d'ànec amb figues al forn i crema de xirivia rostida

POSTRES I TURRONS

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Assortiment de torrons i polvorons

CELLER

Vi blanc Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 65 EUROS

MENÚ DE AÑO NUEVO

ES

APERITIVO

Blinis de tinta de calamar, brandada de bacalao y olivada dulce

ENTRANTE

Tosta de panceta ibérica a baja temperatura, calamarcitos,
toffe de miso y sal de lima

PLATOS PRINCIPALES a elegir

Lomo de corvina en dashi ahumado y alcachofa crujiente

-----o-----

Magret de pato con higos horneados y crema de chirivía asada

POSTRES Y TURRONES

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas
de chocolate

Surtido de turrones y polvorones

BODEGA

Vino blanco Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja
Cava Codorniu Cuvée Brut
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

NEW YEAR'S MENU

EN

APPETIZER

Squid ink blinis with cod brandade and sweet olive paste

TO START

Slow-cooked Iberian pancetta toast with baby squid, miso toffee and lime salt

MAIN COURSES (to share)

Meagre fillet in smoked dashi with crispy artichoke

-----or-----

Duck breast with baked figs and roasted parsnip cream

DESSERT

Cocoa cake, cherry compote, vanilla mousse, and chocolate flakes

Assortment of nougat and polvorones

CELLAR

White wine Fenomenal - Verdejo D.O. Rueda

Red Wine Izadi Crianza - Tempranillo D.O. Rioja

Cava Codorniu Cuvée Brut

Mineral water

Coffees and teas

PRICE: 65 EUROS

MENÚ INFANTIL



PER COMENÇAR

Croquetes mixtes
Pa amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric

SEGON A ESCOLLIR

Penne rigate a la napolitana
Pizza Margarita
Pollastre cruixent amb patates fregides casolanes
Peix del dia (S.L) a la planxa amb patates fregides

POSTRES

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i
encenalls de xocolata
Assortiment de torrons i polvorons

BEGUDES

Refrescs
Aigua
Sucs

PREU: 35 EUROS

MENÚ INFANTIL

ES

PARA COMENZAR

Croqueticas mixtas
Pan con tomate y virutas de jamón ibérico

SEGUNDO A ELEGIR

Penne rigate a la napolitana
Pizza Margarita
Pollo crujiente con patatas fritas caseras
Pescado del día (S.L) a la plancha con patatas fritas

POSTRES

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y
virutas de chocolate
Surtido de turrones y polvorones

BEBIDAS

Refrescos
Agua
Zumos

PRECIO: 35 EUROS

KIDS MENU

EN

TO START

Mixed croquettes
Bread with tomato and shavings of Iberian ham

MAIN COURSE OF CHOICE

Penne Rigate Neapolitan
Pizza Margarita
Crispy chicken with homemade fries
Grilled fish of the day (S.L) with fries

DESSERT

Cocoa cake, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Assortment of turrone and polvorone

DRINKS

Soft drinks
Water
Juices

PRICE: 35 EUROS

CAT

INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Menú D` Any Nou
disponible al migdia.

Tots els preus inclouen
l'IVA.

Serà necessari reservar
i pagar per avançat.

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú de Año Nuevo
disponible al mediodía.

Todos los precios
incluyen el IVA.

Será necesario reservar
y pagar por adelantado.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

New Years Menu
available at lunchtime.

All prices include VAT.

Advance booking and
payment will be
required.



**EL MIRADOR
DES PORT**

RESTAURANT

HOTEL CATALONIA MIRADOR DES PORT

C. Dalt Vilanova, 01 07701 Menorca

Reservas: reservas@restaurantmiradordesport.com

Telf. +34 680 201 374 | [@elmiradordesport](https://www.instagram.com/elmiradordesport) | [@ebocarestaurants](https://www.instagram.com/ebocarestaurants) |
ebocarestaurants.com