

Please join us for the
NEW YEAR'S PARTY

Cheers!

31 | 12 | 2024

Ctra Cala d'Or - Portocolom, Km. 7,7, 07669 Felanitx, Balearic Islands
restaurantvalldor@grupomarport.com

APERITIVOS · APPETIZERS · VORSPEISEN

Macaron de foie gras

Foie gras macaron

Foie gras Macaron

Éclair de camembert y sobrasada mallorquina

Éclair with camembert and Mallorcan sobrasada

Éclair mit Camembert und mallorquinischer Sobrasada

Mini tarte tatin de pimiento de piquillo y pulpo

Mini tarte tatin with piquillo pepper and octopus

Mini Tarte Tatin mit Piquillo-Paprika und Oktopus

PLATOS · MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

Tartar de gamba roja del puerto de Andratx, perfumado con mandarina

Red prawn tartare from the port of Andratx, scented with mandarin

Tartar von roten Garnelen aus dem Hafen von Andratx, mit Mandarine parfümiert

Ceviche de vieiras en su concha con lima y leche de coco

Scallop ceviche in its shell with lime and coconut milk

Jakobsmuschel-Ceviche in der Schale mit Limette und Kokosmilch

Crema de topinambur al parmesano, perfumada con pesto de rúcula y pistachos

Jerusalem artichoke cream with parmesan, scented with arugula and pistachio pesto

Topinambur-Creme mit Parmesan, parfümiert mit Rucola-Pesto und Pistazien

Cola de bogavante en cocción a baja temperatura con puntas de espárragos y jardinera de nabos

Lobster tail cooked at low temperature with asparagus tips and a turnip jardinière

Hummer-Schwanz bei niedriger Temperatur gegart, mit Spargelspitzen und einer Rüben-Jardinier

Taco de merluza negra patagónico envuelto en guanciale, acompañado de guiso de lentejas y caviar de beluga

Patagonian black hake fillet wrapped in guanciale, served with lentil stew and beluga caviar

Patagonisches schwarzes Seehechtfilet, in Guanciale gewickelt, serviert mit Linseneintopf und Beluga-Kaviar

Sorbete de melón Cantalupo, apio, vino Riesling y nata vegetal

Cantalupo melon sorbet, celery, Riesling wine and vegetable cream

Melonensorbet Cantalupo, Sellerie, Riesling-Wein und Gemüsecreme

Rabo de toro estofado, con puré de patatas aromatizado con trufa blanca

Braised oxtail with mashed potatoes, flavored with white truffle

Geschmorte Ochsenchwanz mit Kartoffelpüree, aromatisiert mit weißem Trüffel

TRIOLOGÍA DE POSTRES · DESSERT TRILOGY · DESSERT-TRIOLOGIE

Bavaroise de chocolate con esencia de rosas

Chocolate bavaroise with rose essence
Schokoladen-Bavaroise mit Rosen-Essenz

Espuma de limón con praliné de almendras mallorquinas

Lemon foam with Mallorcan almond praline
Zitronenschaum mit mallorquinischem Mandelpraliné

Tibio de peras limoneras cocidas en mantequilla perfumada con canela

Warm stewed lemon pears in butter, scented with cinnamon
Warme Zitronenbirnen in Butter geschmort, mit Zimt parfümiert

MARIDAJE · WINE-PAIRING · WEINAUSWAHL

Juve & Camps Reserva

Xarel·lo

Pandora

Sauvignon blanc

Corum - Can Axartell

Malvasía de Banyalbufar

Gure Arasoak - Oxe Bateguieta

Txakoli - Hondarrabi zuri zerratie, Hondarrabi Zuri, Petit Manseng

Mistral - Domaine de Ferrand

Garnacha. Côtes-du-Rhône

Demuerte - Demuerte gold

Kerpen - Handpicked Riesling

SORTEOS, FUEGOS ARTIFICIALES, MÚSICA EN DIRECTO ¡Y MUCHO MÁS!

RAFFLES, FIREWORKS, LIVE MUSIC AND MUCH MORE!

VERLOSUNGEN, FEUERWERK, LIVE-MUSIK UND VIELES MEHR!

195,00 € p.p



grupo marport