



Menú Fin de Año 2018

Mini tostas de anchoas y boquerones con pimientos del piquillo, paté de cabracho con pan negro, canapé de salmón marinado con vichyssoise en mousse, cucharitas de tartar de atún rojo, jamón ibérico de bellota, canapés de lechona mallorquina con compota de manzana, pechuguitas de codorniz a la Villarroy y canapés de paté de liebre

Medallones de bogavante sobre crema de marisco acompañada de saquitos de calamares envueltos en papada ibérica y setas shitake

Lomos de rape con almejas de carril y langostinos acompañados de verduritas escalibadas y salsa de pan moreno

Sorbete de naranja con toque fresco de menta

Solomillo de ternera al Pedro Ximenez con foie de pato y manzana con cilantro fresco

Tartita de queso con frutas y coco

Surtido dulces navideños

Uvas de la Suerte

Vino Blanco José Pariente (100% Verdejo – D.O. Rueda)
Vino Tinto Viña Pomal Reserva 2012 (D.O. Rioja)
Champagne Pommery (France)

Plazas limitadas

Precio Cena: 180 € por persona / Niños hasta 11 años 150 € (IVA incluido)

Reservas: +34 971 727 240 / hotelsaratoga@hotelsaratoga.com

Paseo de Mallorca, 6 – 07012 Palma de Mallorca