



marea

## DEGUSTATIONSMENÜ AN HEILIGABEND

### APERITIFS

Foie auf Toast mit Mandarine

Jakobsmuscheln auf Piquillo-Paprika

### VORSPEISEN

Bouillabaisse mit Meeresfrüchten und Salicornia

Gin-Mare-Sorbet

### HAUPTGERICHTE

Filet Wellington mit Trüffelsauce und Pilzen

Steinbutt in Sulfite-Velouté mit in gerösteter Butter sautierten Spargelspitzen

### DESSERTS

Knusprige Ensaimada mit hausgemachtem Mandeleis

Trüffel

### GETRÄNKE

Miquel Gelibert „Golos“

Weißwein Miquel Gelibert „Golos“

Cava Glas Rich Blanc de Blanc, Brut Nature

Wasser und Kaffee

80 € p.p. (MwSt. inklusive)



[waveofchange.com](http://waveofchange.com)

Von MSC/ASC zertifiziertes Restaurant (erste zertifizierte Hotelkette in Südeuropa, Dominikanische Republik und Mexiko).

Bei Iberostar arbeiten wir als Teil unserer Bewegung „Wave of Change“ („Welle der Veränderung“) daran, unseren Kunden eine Auswahl an verantwortungsbewusst gefischten Meeresprodukten zu bieten. Im Vordergrund stehen dabei die Gesundheit unserer Ozeane sowie die Menschen und Gemeinden, die von der Fischerei leben.



MSC-C-56777



ASC-C-01934