



marea

DEGUSTATIONSMENÜ AM SILVESTERABEND

AUSWAHL AN APERITIFS

Auswahl an mariniertem Käse

Gegrillter Krake am Spieß

Ferrero Rocher mit Foie

VORSPEISEN

In eigener Tinte gekochter Tintenfisch an Meloso-Reis

Cannelloni vom Bullenschwanz und Garnelen

Gin-Xoriguer-Sorbet

HAUPTGERICHTE

Schulter vom mallorquinischen Lamm mit Kräutersauce, schwarzer Knoblauchemulsion und Kartoffel-Soufflé

Zackenbarsch in einer hellen Safransauce

DESSERTS

Frittiertes Eis mit Schokoladen- und Ingwersauce

Trüffel

GETRÄNKE

Glas Möet Rosé Genio y Figura

Albariño Weißwein

Pago Carraovejas Rotwein

Glas Möet

Wasser und Kaffee

135 € p.p. (MwSt. inklusive)



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