

# Menú fin de año 2018 Barceló Illetas Albatros:

## Aperitivos:

Ceviche de pulpo y langostinos al estilo Acapulco

Crema marina con vieira a la plancha y espuma de erizos

Langostino en tempura de cúrcuma y salsa romescu

## Menú:

Panacota de torta del Casar con bogavante y granizado de tomate raff y anchoa

\*\*\*

Taco de bacalao con meloso de plancton y purrusalda de chirivía y azafrán

\*\*\*

Sorbete de mojito

\*\*\*

Solomillo de ternera a la plancha con crema de coliflor y curry con tirabeques fritos  
y reducción de café

\*\*\*

Cardenal relleno de turrón con infusión de maracuyá

## Bodega:

Vino Blanco: El columpio, Prensal blanc, Sauvignon blanc y Chardonnay, Mallorca.

Vino Tinto: El tractorista, Garnacha, Tempranillo y Graciano, D.O. Rioja

Cava: Freixenet Brut Barroco, D.O. Cava

## Y además...

Uvas de la suerte. Fiesta con dj, cotillón y 2 copas.

Recena: Consomé de ave, mini cocas, minihamburguesas, chocolate... buffet de gominolas