

**MENÚ  
FIESTAS  
NAVIDAD  
2017**

**24, 25 Y 31  
DICIEMBRE**

*Hotel Saratoga*  
★★★★  
PALMA DE MALLORCA

**PASEO MALLORCA, 6 07012 PALMA DE MALLORCA TLF: 971727240**

# Nochebuena

**24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20:00H**

Copa de Cava/Glass of Cava/Glas Sekt

.....

Tartar de salmón y bogavante con aguacate y melón.

Salmon and lobster tartare with avocado and melon.

Tartar vom Lachs und Hummer mit Avocado und Melone

o

Mini canelones de pato confitado y manzana asada con salsa de trufa.

Mini duck confit cannelloni and roast apple with truffle sauce.

Kandierte Ente mini Cannelloni und Bratapfel mit Trüffelsoße.

.....

Sorbete de Mojito

Mojito Sorbet

.....

Rodaballo con costra de sésamo, sobre cama de setas al mirin y calabacines grille.

Turbot with sesame crust, wild mirin mushrooms and grilled zucchini.

Steinbutt mit Sesam Kruste, Wildpilze mit Mirin (ein süßer Kochwein aus Reis) und Zucchini vom Grill.

o

Solomillo de ternera sobre reducción de oporto blanco, con graten de peras y boniato y bouquet de vegetales baby.

Beef tenderloin with white Port sauce, grilled sweet potato and pears, baby vegetables arranged as bouquet.

Rinderfilet mit Portweinsoße, Birnen und Süßkartoffel vom Grill und Baby Gemüse.

.....

Tarta tatin de manzana con helado de pistacho y sopa inglesa.

Tatin apple cake with pistachio ice cream and English soup.

Apfel Tarte Tatin mit Pistazieneis und Englische Suppe.

Precio Menú- 50€ y niños menores de 11 años a 30€ IVA incluido.

Bebidas no incluidas. / Price: €50 per person / €30 per child up to 11 years old. vat included (drinks not included) .

Reservas / Booking: [calidad@hotelsaratoga.com](mailto:calidad@hotelsaratoga.com) / Tlf: 971727240

# Navidad

**25 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 13:00H**

Copa de Cava/Glass of Cava/Glas Sekt

.....

Sopa de Navidad/ Christmas Soup/ Weihnachtssuppe

o

Carpaccio de toro con ensalada de brotes.

Bull carpaccio with fresh buds.

Carpaccio vom Stier mit Baby-Leaf-Salat.

.....

Cochinillo desmigado con salsa de miel y especias sobre patatas confitadas y espárragos asados.

Crumbs of sucking pig with honey and species sauce,confit potatoes and roast asparagus.

Kleine stücke vom Spanferkel, Honig und Gewürzesoße,kandierte Kartoffeln und Bratspargel.

o

Filete de Gallo de San Pedro con crema de azafrán sobre arroz meloso de calabaza.

John Dory fish with saffron cream sauce and thick pumkin rice.

Peterfisch mit Safransoße und cremiger Kürbreis.

.....

Cardenal de nata y salsa de frutos rojos.

Sponge Cake with Meringue stuffed with whipped cream and red fruits sauce.

Biskuit –Meringue- Sahnetorte mit roter Beerensoße.

Precio Menú- 50€ y niños menores de 11 años a 30€ IVA incluido.

Bebidas no incluidas. /

Price: €50 per person / €30 per child up to 11 years old. vat included (drinks not included)

Reservas / Booking: [calidad@hotelsaratoga.com](mailto:calidad@hotelsaratoga.com) / Tlf: 971727240

# Cena Gala Fin de Año

**31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20:00H**

Aperitivos de Fin de Año:

Cocktail Saratoga

Virutas de Jamón Ibérico,

Croquetas de langosta, canapé de foie grass y grosellas, chupitos de langostinos y piña con salsa de mango y coco, bocaditos de ternera, queso manchego y pimientos asados

\*\*\*\*\*

Bullabesa cremosa de Bogavante y rape

\*\*\*\*\*

Gallo de San Pedro con reducción de naranja y Pedro Ximenez sobre vegetales baby confitados

\*\*\*\*\*

Sorbete de Piña y Jengibre

\*\*\*\*\*

Solomillo de Ternera con costra de pistacho y almendras sobre cremoso de patatas ahumadas y tomates confitados

\*\*\*\*\*

Tarta de frutas del bosque con helado de chocolate blanco

\*\*\*\*\*

Uvas de la Suerte

\*\*\*\*\*

Vino Blanco José Pariente (100% Verdejo – D.O. Rueda)

Vino Tinto Jose Luis Ferrer Reserva (Mallorca)

Champagne Pommery (France)

Precio Cena: 175 € por persona / niño hasta 11 años 150 € (iva incluido)

Reservas limitadas al 971727240 o [hotelsaratoga@hotelsaratoga.com](mailto:hotelsaratoga@hotelsaratoga.com)