



BUFFET DE NAVIDAD

79€

18:30 - 22h

Aforo limitado

ENTREMESES

Mesa de embutidos ibéricos variados.

Surtido de quesos nacionales e internacionales.

Mesa de ahumados y marinados.

Sushi tataki.

CREMA

Bisque de carabineros.

MINI-ENSALADAS

Pulpo a la majorera.

Ensalada César.

Ensaladilla rusa.

Guacamole.

Semiesferas de foie.

Crudités y encurtidos.

Espejo de espárragos.

Espejo de roast beef.

SELECCIÓN DE MARISCO

Buey de mar relleno.

Selección de mariscos con cinco salsas (mejillones, gambas, langostinos, navajas, pinzas y patas de cangrejo).

PLATO ESPECIAL

Pularda rellena de foie.

Cabrito a la majorera.

Canelones de boletus.

Mini-cachopo ibérico.

Merluza koskera.

Vieiras gratinadas.

Salmón con salsa de dátiles.

Crujiente de bacalao.

Pimientos rellenos de marisco.

ARROCES Y PASTAS

Risotto trufado de setas.

Arroz caldoso de bogavante.

Showcooking de pastas frescas con tres salsas.

SHOWCOOKING

Pavo asado.

Solomillo de res.

Cochinillo asado.

Cherne al horno.

Gambones a la sal.

GUARNICIONES

Surtido de verduras al grill.

Timbal de verduritas mediterráneas.

Chips de verduras crujientes.

Patatas panaderas.

Espárragos verdes gratinados.

Patatas confitadas a la vainilla.

Patatas folio.

Setas a la plancha con aceite de ajo.

DEGUSTACIÓN DE PASTELERÍA SELECTA

Postres navideños.

Surtido de tartas y repostería.

Fuente de chocolate.

VINOS

Vino Blanco: Orquesta Chardonnay.

Vino Tinto: Orquesta Cabernet Sauvignon.

Vino Rosado: Orquesta.

Cava: Prima Vides.

Agua, Refrescos.

EXTRAS

Babysitter: 19:30-22:00h.

WEIHNACHTS- BUFFET

79€

18:30 - 22h

Begrenzte Kapazität

AUSWAHL DER VORSPEISEN

Tisch mit verschiedenen iberischen Wurstwaren.

Auswahl an nationalen und internationalen Käsesorten.

Tisch mit Geräuchertem und Mariniertem.

Sushi Tataki.

CREME

Bisque aus roten Riesengarnelen.

MINI-SALATE

Tintenfisch à la Majorera.

Cesar Salad.

Oliviersalat.

Guacamole.

Halbkugeln aus Foie gras.

Roh- und eingelegte Kost.

Spargel-Spiegel.

Roast Beef-Spiegel.

AUSWAHL AN MEERESFRÜCHTEN

Gefüllter Taschenkrebs.

Auswahl an Meeresfrüchten mit fünf Saucen (Muscheln, Scampi, Riesengarnelen, Schwertmuscheln, Krabbenscher und -beine).

SPEZIALTELLER

Poularde gefüllt mit Foie gras.

Zicklein à la Majorera.

Steinpilz-Cannelloni.

Iberischer Mini-Cachopo.

Seehecht.

Gratinierte Jakobsmuscheln.

Lachs mit Dattelsauce.

Knuspriger Kabeljau.

Paprika gefüllt mit Meeresfrüchten.

REIS UND PASTA

Getruffeltes Pilz-Risotto.

Hummer-Reissuppe.

Showcooking von frischer Pasta mit drei Saucen.

SHOWCOOKING

Putenbraten.

Rinderfilet.

Gebratenes Spanferkel.

Gebackener Zackenbarsch.

Gesalzene Riesengarnelen.

BEILAGEN

Auswahl an Grillgemüse.

Timbale aus mediterranem Gemüse.

Knusprige Gemüsechips.

Bäckerinkartoffeln.

Gratiniertes grüner Spargel.

Kandierte Vanille-Kartoffeln.

Folienkartoffeln.

Gegrillte Pilze mit Knoblauchöl.

VERKOSTUNG VON AUSGEWÄHLTEN BACKWAREN

Weihnachtliche Süßspeisen.

Auswahl an Kuchen und Gebäck.

Schokoladenbrunnen.

WEINE

Weißwein:

Orquesta Chardonnay.

Rotwein:

Orquesta Cabernet Sauvignon.

Rosé: Orquesta.

Cava: Prima Vides.

Wasser, Softgetränke.

EXTRAS

Babysitter-Service:
19:30 - 22:00 Uhr.

79€

CHRISTMAS BUFFET DINNER

18:30 - 22:00h

Limited capacity

APPETISER SECTION

Table of assorted Iberian cured meat.

Assortment of national and international cheese.

Table of smoked and marinated fish.

Tataki sushi.

CREAM

Scarlet shrimp bisque.

MINI-SALADS

Fuerteventura-style octopus.

Caesar salad.

Russian potato salad.

Guacamole.

Foie gras semi-spheres.

Crudités and pickles.

Thinly sliced asparagus.

Thinly sliced roast beef.

SEAFOOD SECTION

Filled brown crab.

Selection of seafood with five sauces (mussels, shrimps, prawns, razor shells and crab claws and legs).

SPECIAL COURSE

Poularde stuffed with foie gras.

Fuerteventura-style kid goat.

Boletus cannelloni.

Iberian mini-cachopo.

Basque-style hake.

Grilled scallops.

Salmon with date sauce.

Crispy cod.

Seafood stuffed peppers.

RICE AND PASTA

Mushroom truffled risotto.

Rice in broth with lobster.

Show Cooking of fresh pasta with three sauces.

SHOWCOOKING

Roasted turkey.

Beef sirloin.

Roasted suckling pig.

Baked wreckfish.

Salted king prawns.

SIDE DISHES

Grilled assorted vegetables.

Mediterranean vegetable timbale.

Crispy vegetable crisps.

Sautéed potatoes.

Grilled green asparagus.

Vanilla potato comfit.

Wafer potatoes.

Grilled mushrooms with garlic-infused oil.

TASTING OF SELECT PASTRIES

Christmas desserts.

Assortment of cakes and confectionery.

Chocolate fountain.

WINES

White wine:
Orquestra Chardonnay.

Red wine:
Orquesta Cabernet Sauvignon.

Rosé wine: Orquestra.

Sparkling white wine:
Prima Vides.

Water, soft drinks.

EXTRAS

Babysitting service:
19:30-22:00.

DÎNER BUFFET DE NOËL

79€

18h30-22h00

Places limitées

SÉLECTION D'ENTREMETS

Table de charcuterie ibérique variée.

Choix de fromages nationaux et internationaux.

Table de poissons fumés et marinés.

Sushis tataki.

SOUPE

Bisque de gambon écarlate.

MINI-SALADES

Poulpe a la majorera.

Salade César.

Salade russe.

Guacamole.

Demi-lunes de foie gras.

Crudités et légumes au vinaigre.

Assiette d'asperges.

Assiette de rosbif.

SÉLECTION DE FRUITS DE MER

Tourteau farci.

Sélection de fruits de mer accompagnés de cinq sauces (moules, gambas, langoustines, coqueaux, pinces et pattes de crabe).

PLATS SPÉCIAUX

Poularde farcie au foie gras.

Chevreau a la majorera.

Cannellonis de cépes.

Mini-cachopo ibérique.

Merlu koskera.

Coquilles Saint-Jacques gratinées.

Saumon accompagné d'une sauce aux dattes.

Croquant de morue.

Poivrons farcis aux fruits de mer.

RIZ ET PÂTES

Risotto aux champignons.

Riz dans son jus de homard.

Showcooking de pâtes fraîches accompagnées de trois sauces.

SHOWCOOKING

Dinde grillée.

Faux-filet de bœuf.

Cochon de lait grillé.

Mérou au four.

Gambas en croûte de sel.

ACCOMPAGNEMENTS

Assortiment de légumes cuits au grill.

Timbale de légumes méditerranéens.

Chips de légumes croquants.

Pommes de terre boulangères.

Asperges vertes gratinées.

Pommes de terre confites à la vanille.

Pommes de terre au four.

Champignons cuits à la plancha avec une touche d'huile et d'ail.

DÉGUSTATION DE PÂTISSERIE DE CHOIX

Desserts de Noël.

Choix de gâteaux et de pâtisserie.

Fontaine de chocolat.

VINS

Vin blanc:
Orquesta Chardonnay.

Vin rouge:
Orquesta Cabernet Sauvignon.

Vin rosé: Orquesta.

Cava: Prima Vides.

Eau, boissons fraîches.

EXTRAS

Service de garde d'enfants:
19h30-22h00h.



CENA BUFFET DI NATALE

79€

18:30 - 22h

Posti limitati

VARIETÀ DI ANTIPASTI

Tavolo di salumi iberici assortiti.

Selezione di formaggi locali e internazionali.

Tavolo di affumicati e marinati.

Sushi tataki.

VELLUTATA

Bisque di gamberi imperiali.

MINI-INSALATE

Polpo alla majorera (specialità canaria).

Insalata Caesar.

Insalata russa.

Guacamole.

Semisfere di foie.

Crudités e sottaceti.

Letto di asparagi.

Piatto di roastbeef.

SELEZIONE DI FRUTTI DI MARE

Granciporro atlantico farcito.

Selezione di frutti di mare con cinque salse (cozze, gamberi, gamberoni, cannolicchi, chele e zampe di granchio).

SPECIALITÀ

Poularde farcita con foie.

Capretto alla majorera (specialità canaria).

Cannelloni ai porcini.

Mini-cachopo iberico (carne di manzo impanata farcita con jamon iberico e formaggio).

Merluzzo alla koskera (con verdure e vongole).

Capesante gratinate.

Salmone con salsa ai datteri.

Crocante di baccalà.

Peperoni ripieni di frutti di mare.

RISOTTI E PASTA

Risotto al tartufo e funghi.

Zuppa di riso e astice.

Showcooking di pasta fresca con tre tipi disughi.

SHOWCOOKING

Tacchino arrosto.

Filetto di manzo.

Maialino arrosto.

Cernia al forno.

Gamberoni al sale.

CONTORNI

Misto di verdure alla griglia.

Timballo di verdure mediterranee.

Chips di verdure croccanti.

Rondelle di patate.

Asparagi verdi gratinati.

Patate glassate alla vaniglia.

Patate folio.

Funghi alla griglia con olio all'aglio.

DEGUSTAZIONE DI ALTA PASTICCERIA

Dolci natalizi.

Assortimento di torte e prodotti da pasticceria.

Fontana di cioccolato.

VINI

Vino bianco: Orquestra Chardonnay

Vino rosso: Orquestra Cabernet Sauvignon

Vino rosé: Orquestra

Spumante: Prima Vides

Acqua, bibite

EXTRA

Servizio di Babysitting:
19:30h - 22:00h.

BUFFET DE NOCHEVIEJA

109€

Cocktail de Bienvenida: **19:30h.** Cena: **20:30h.**

Aforo limitado

ENSALADAS Y CREMAS

Ensalada caprese.

Mini-ensaladas

Crema de nécoras.

Ensalada Waldorf.

Ensalada de sandía, tomate y fresas.

SELECCIÓN DE ENTREMESES

Sinfonía de quesos e ibéricos.

Delicias de carne rellenas.

Patés navideños.

Ahumados y marinados

Sopa fría de mascarpone con almendras y mango.

Salpicón de pulpo.

Mini de canónigos de pato y frutos secos.

Tartar de cigalas y vinagreta de caviar.

Crudités y encurtidos.

Espejo de pavo.

Carpaccio de ternera.

SELECCIÓN DE MARISCO

Surtido de frutos de mar con cinco salsas variadas. (mejillón, gambas, langostinos, navajas, pinzas de cangrejo)

PASTAS Y ARROCES

Mesa de pastas frescas, salsas variadas.

Risotto de pollo y espárragos verdes.

Paella de marisco.

PLATO ESPECIAL

Codillo asado.

Magret de pato glaseado con frutos rojos.

Presa confitada al licor de bellota.

Solomillo con crema de hongos.

Tacos de bacalao con espinacas a la catalana.

Atún rojo al ron miel.

Lomitos de cherne con langostinos en su jugo.

Mejillones a la marinera.

SHOWCOOKING

Solomillo de ternera.

Secreto ibérico.

Costillas barbacoa

Salmón en papillote

Pescado de la isla.

VERDURAS Y GUARNICIONES

Milhojas de verduras gratinadas.

Tumbet mallorquín.

Canelones de espinacas.

Tomate grillado.

Patatas al vapor.

Espárragos a la plancha.

Rosa de brócoli a la mantequilla.

Patatas fritas.

Tempura de berenjenas.

DEGUSTACIÓN DE SURTIDO DE TARTAS Y REPOSTERÍA

Selecta pastelería y repostería.

Postres navideños.

Fuente de chocolate.

BEBIDAS INCLUIDAS HASTA LAS 24H

Vino Blanco:
Orquesta Chardonnay.

Vino Tinto:
Orquesta Cabernet Sauvignon.

Vino Rosado: Orquesta.

Cava: Prima Vides.

Agua, Refrescos.

EXTRAS

Uvas de la suerte

Cotillón.

Brindis con Cava

Babysitter: **19:30-22:00h.**

Show pirotécnico.

DJ hasta las **03:00h.**

SILVESTER- BUFFET

109€

Begrüßungscocktail: **19:30**. Abendessen: **20:30**.

Begrenzte Kapazität

SALATE UND CREMES

Salat Caprese.

Mini-Salate.

Krabbencreme.

Waldorfsalat.

Wassermelonen-, Tomaten-
und Erdbeersalat.

AUSWAHL DER VORSPEISEN

Symphonie aus Käse und
iberischer Wurst.

Köstlichkeiten aus gefülltem
Fleisch.

Weihnachtspasteten.

Geräuchertes und Mariniertes.

Kalte Mascarpone-Suppe mit
Mandeln und Mango.

Tintenfischsalat.

Mini-Feldsalat mit Ente und
Nüssen.

Flusskrebs-Tartar und
Kaviar-Vinaigrette.

Roh- und eingelegte Kost.

Truthahnspiegel.

Kalbfleisch-Carpaccio.

AUSWAHL AN MEERESFRÜCHTEN

Auswahl an Meeresfrüchten
mit fünf verschiedenen
Saucen (Muscheln,
Scampi, Riesengarnelen,
Schwertmuscheln,
Krebsscheren).

PASTA UND REIS

Tisch mit frischen Nudeln
und verschiedenen Saucen.

Risotto mit Huhn und
grünem Spargel.

Paella mit Meeresfrüchten.

SPEZIALTELLER

Gebratene Haxe.

Magret de Canard glasiert
mit roten Früchten.

Wild kandiert mit Eichellikör.

Lendenbraten mit Pilzcreme.

Kabeljau-Tacos mit Spinat
nach katalanischer Art.

Roter Thunfisch auf
Honig-Rum.

Zackenbarsch-Lendchen
mit Riesengarnelen im
eigenen Saft.

Miesmuscheln à la Marinera.

SHOWCOOKING

Kalbsfilet.

Secreto Ibérico.

Rippchen vom Grill.

Lachs en Papillote.

Fisch von der Insel.

GEMÜSE UND BEILAGEN

Millefeuilles aus
gratiniertem Gemüse.

Tumbet Mallorquin.

Spinat-Cannelloni.

Gegrillte Tomaten.

Dampfkartoffeln.

Gegrillter Spargel.

Brokkoli-Rose mit Butter.

Pommes frites.

Auberginen-Tempura.

VERKOSTUNG VON KUCHEN UND GEBÄCK SORTIMENT

Auswahl an Gebäck und
Süßwaren.

Weihnachtliche Süßspeisen.

Schokoladenbrunnen.

GETRÄNKE SIND BIS 24 UHR INBEGRIFFEN

Weißwein:

Orquesta Chardonnay.

Rotwein:

Orquesta Cabernet Sauvignon.

Rosé: Orquesta

Cava: Prima Vides

Wasser, Softgetränke

EXTRAS

Glückstrauben

Silvesterparty

Trinksprüche mit Cava

Babysitter-Service von
19:30 - 23:00 Uhr

Feuerwerksshow

DJ bis **03:00 Uhr**

NEW YEAR'S EVE BUFFET

109€

Welcome cocktail: **19:30h.** Dinner **20:30h.**

Limited capacity

SALADS AND CREAMS

Caprese salad.

Mini-salads.

Velvet crab cream.

Waldorf salad.

Watermelon, tomato and
strawberry salad.

APPETISER SECTION

Platter of cheese and
Iberian cured meat.

Selection of meat canapés.

Selection of Christmas pâté.

Smoked and marinated fish.

Mascarpone cold soup
with almonds and mango.

Octopus salad.

Mini-tarts with lamb's
lettuce, duck and nuts.

Norway lobster and caviar
vinaigrette tartar.

Crudités and pickles.

Thinly sliced turkey.

Beef carpaccio.

SEAFOOD SECTION

Selection of seafood with
five sauces (mussels,
shrimps, prawns, razor
shells and crab claws).

RICE AND PASTA

Table of fresh pasta and
varied sauces.

Risotto with chicken and
green asparagus.

Seafood paella.

SPECIAL COURSE

Roasted pork knuckle.

Glazed duck magret with
red berries.

Pork comfit with acorn
liquor.

Sirloin with mushroom
cream.

Cod cubes with Catalan-
style spinach leaves.

Red tuna with honey rum.

Wreckfish loins with
prawns in their own juices.

Mussels a la marinera.

SHOWCOOKING

Beef sirloin.

Iberian pork slice.

Barbecue pork ribs.

Salmon en papillote.

Fish from the Island.

VEGETABLES AND SIDE DICHES

Grilled vegetable mille
feuilles.

Majorcan-style tombet.

Spinach cannelloni.

Grilled tomato.

Steamed potatoes.

Grilled asparagus.

Broccoli rose with butter.

French fries.

Aubergine tempura.

TASTING OF CAKE AND PASTRY ASSORTMENT

Selection of pastries and
confectionery.

Christmas desserts.

Chocolate fountain.

DRINKS INCLUDED UNTIL 24H

White wine:

Orquestra Chardonnay.

Red wine:

Orquesta Cabernet Sauvignon.

Rosé wine: Orquestra.

Sparkling white wine:

Prima Vides.

Water, soft drinks.

EXTRAS

New Year's Eve grapes.

Party gift bag.

Toast with sparkling
white wine.

Babysitting services from
19:30 to 23:00.

Firework show.

DJ until **03:00.**

BUFFET DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

109€

Cocktail de bienvenue: **19h30**. Dîner: **20h30**.

Places limitées

SALADES ET SOUPES

Salade caprese.

Mini-salades.

Soupe d'étrilles.

Salade Warldorf.

Salade de pastèque, tomates et fraises.

SÉLECTION D'ENTREMETS

Symphonie de charcuterie ibérique et de fromages.

Canapés de viandes farcis.

Pâtés de Noël.

Poissons fumés et marinés.

Soupe froide de mangue et d'amandes au mascarpone.

Concassé de poulpe.

Mini salade de mâche, canard et fruits secs.

Tartare de langoustines et vinaigrette au caviar.

Crudités et légumes au vinaigre.

Assiette de dinde.

Carpaccio de veau.

SÉLECTION DE FRUITS DE MER

Sélection de fruits de mer accompagnés de cinq sauces (moules, gambas, langoustines, couteaux, pinces et pattes de crabe)

PÂTES ET RIZ

Table de pâtes fraîches accompagnées de différentes sauces.

Risotto au poulet et asperges vertes.

Paella de fruits de mer.

PLATS SPÉCIAUX

Jarret de porc grillé.

Magret de canard aux fruits rouges.

Échine de porc confite à la liqueur de bellota.

Faux-filet accompagné d'une crème de champignons.

Tacos de morue et épinards à la catalane.

Thon rouge au rhum miel.

Dos de mérou accompagné de langoustines dans leur jus.

Moules marinières.

SHOWCOOKING

Faux-filet de veau.

Secreto ibérique.

Côtes au barbecue.

Saumon en papillote.

Poissons de l'île.

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Mille-feuille de légumes gratinés.

Tumbet majorquin.

Cannellonis d'épinards.

Tomates au grill.

Pommes de terre vapeur.

Asperges à la plancha.

Rose de brocoli au beurre.

Frites.

Tempura d'aubergines.

DÉGUSTATION DE PÂTISSERIE DE CHOIX

Gâteaux et pâtisseries de choix.

Desserts de Noël.

Fontaine de chocolat.

BOISSONS INCLUSES JUSQUE MINUIT

Vin blanc:

Orquestra Chardonnay.

Vin rouge:

Orquesta Cabernet Sauvignon.

Vin rosé: Orquestra.

Cava: Prima Vides.

Eau, boissons fraîches.

EXTRAS

Raisins de la chance.

Cotillons.

Porter un toast avec du Cava.

Service de garde d'enfants de **19h30-23h00**.

Spectacle pyrotechnique.

DJ jusque **03h00**.

BUFFET DI CAPODANNO

109€

Cocktail di benvenuto: **19:30h.** Cena: **20:30h.**

Posti limitati

INSALATE E ZUPPE

Insalata caprese.

Mini-insalate.

Crema di granchio vellutato.

Insalata Waldorf.

Insalata di anguria, pomodori e fragole.

VARIETÀ DI ANTIPASTI

Sinfonia di formaggi e iberici.

Delizie di carne farcite.

Paté natalizi.

Affumicati e marinati.

Crema fredda di mascarpone con mandorle e mango.

Salpicón di polpo.

Mini canapé di valeriana con anatra e frutta secca.

Tartare di scampi e vinaigrette di caviale.

Crudités e sottaceti.

Carpaccio di tacchino.

Carpaccio di manzo.

SELEZIONE DI FRUTTI DI MARE

Selezione di frutti di mare con cinque diverse salse (cozze, gamberi, gamberoni, cannolicchi, chele di granchio).

PASTA E RISOTTI

Tavolo di pasta fresca con assortimento di sughi.

Risotto con pollo e asparagi verdi.

Paella di frutti di mare.

SPECIALITÀ

Stinco di maiale.

Magret di anatra glassata con frutti rossi.

Presa iberica caramellata al liquore di ghiande.

Filetto con crema ai funghi.

Tacos di baccalà con spinaci alla catalana.

Tonno rosso con rum al miele.

Filetti di cernia con scampi in salsa.

Cozze alla marinara.

SHOWCOOKING

Filetto di vitello.

Secreto iberico (taglio prelibato di maiale iberico).

Costolette con salsa barbecue.

Salmone al cartoccio.

Pesce dell'isola.

VERDURE E CONTORNI

Millefoglie di verdure gratinate.

Tombet di Maiorca (a base di verdure in umido).

Cannelloni di spinaci.

Pomodoro grigliato.

Patate bollite.

Asparagi alla piastra.

Rosa di broccoli al burro.

Patate fritte.

Tempura di melanzane.

DEGUSTAZIONE DI ALTA PASTICCERIA

Selezione di prodotti da pasticceria e torte.

Dolci natalizi.

Fontana di cioccolato.

BEVANDE INCLUSE FINO ALLE 24.00

Vino bianco:

Orchestra Chardonnay.

Vino rosso:

Orchestra Cabernet Sauvignon.

Vino rosé: Orchestra.

Spumante: Prima Vides.

Acqua, bibite.

EXTRA

Uva della fortuna.

Ballo di gala.

Brindisi con Spumante.

Servizio di Babysitter dalle **19:30h alle 23:00h.**

Show pirotecnico.

DJ fino alle **03:00.**