

Entrantes

Tabla de quesos

Selección de quesos de las Islas Baleares y otras denominaciones nacionales

18

Suplemento Media Pensión / 3

Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate

20

Suplemento Media Pensión / 3

Surtido de Croquetas

Selección de croquetas cremosas de jamón ibérico, chipirón en su tinta y queso con espinacas.

14

Degustación de hummus



Tres versiones: remolacha, clásico y curry, acompañadas de bastones frescos de zanahoria y pepino y galletas crujientes de Mallorca.

15

Mejillones con salsa Thai

Mejillones al vapor realzados con una salsa thai aromática y ligeramente especiada.

12

Sopa del día o crema del Chef

Elaboración diaria según selección de mercado.

12

Patatas bravas

10

Información de alérgenos disponible bajo petición



Entrantes

Tumbet mallorquín



Capas de calabacín, berenjena, pimiento rojo y patata con salsa de tomate.

10

Ensalada de queso de cabra

Lechugas frescas con queso de cabra, frutos rojos, nueces y vinagreta suave.

(Opción vegana disponible).

12,50

Ensalada mixta



Lechugas variadas con tomate Cherry, cebolla roja, pimientos, aguacate y pepino fresco.

12,50

Carpaccio de calabacín

Láminas finas de calabacín con tomate Cherry, parmesano, nueces y albahaca fresca.

9

Ensalada de Tomate & Burrata

Tomates seleccionados de temporada con burrata cremosa y aceite de oliva virgen extra y salsa pesto.

14,50

Tartar de salmón

Acompañado con una base de guacamole y tostas de pan crujiente

18

Información de alérgenos disponible bajo petición



Platos principales

Arroz “A la llauna”

Arroz ciego de carne con Secreto Ibérico

(Mínimo 2 personas)

20 p.p

Arroz mixto

(Mínimo 2 personas)

19 p.p

Arroz de verduras

(Mínimo 2 personas)

17 p.p



Arroz de marisco

(Mínimo 2 personas)

21 p.p

Arroz negro con pulpo y alioli

(Mínimo 2 personas)

20 p.p

Pastas

Tagliatelle a la boloñesa

Pasta fresca con salsa boloñesa cocinada lentamente.

15

Tagliatelle a la carbonara

Receta clásica con salsa cremosa y matices intensos.

15

Raviolis negros

Rellenos de marisco, servidos con pesto y salmón ahumado.

15

Tagliatelle del chef

Trufa, champiñones portobello y burrata en una combinación suave y aromática.

17

Información de alérgenos disponible bajo petición



Platos principales

Carnes

Pechuga de pollo

Rellena de dátiles y espárragos verdes, acompañada de salsa Bourbon, verduras de temporada y patató.

19,50

Solomillo de ternera

Corte tierno y jugoso, servido con verduras de temporada y patata a la crema.

25

Suplemento Media Pensión / 6

Secreto Ibérico

Pieza jugosa y sabrosa, con verduras de temporada y patata a la crema.

19,50

Entrecote de ternera

Corte seleccionado de ternera con verduras de temporada y patató.

22,50

Suplemento Media Pensión / 6

Hamburguesa Mallorquina

Carne de ternera con queso mahonés y sobrasada con miel, servida con patatas fritas.

18,50



Información de alérgenos disponible bajo petición

Platos principales

Pescados

Lubina al horno

Lubina asada al horno con verduras de temporada y patat6.

(Por encargo m6nimo 2 personas)

23 p.p

Bacalao gratinado con alioli

Acompa6ado de espinacas a la mallorquina y patata panadera.

18,50

Salm6n glaseado con miel y mostaza, recubierto de pistacho

Con verduras de temporada y patat6.

22

Pulpo a la plancha

Pulpo a la plancha con patat6 y ligero salteado de sobrasada y miel.

18,50

Opciones veganas

Salteado de Heura



Heura salteada con verduras frescas y arroz.

14

Hamburguesa vegana



Hamburguesa vegetal con m6zclum de lechugas, tomate y mermelada de pimiento, acompa6ada de patatas fritas.

12,50

Wrap de Falafel



Tortita de ma6z con hummus de garbanzo, m6zclum de lechugas, tomate y falafel, servido con patatas fritas.

12,50

Berenjena rellena



Berenjena asada rellena de verduras con salsa de tomate y queso feta vegano.

14

Informaci6n de al6rgenos disponible bajo petici6n



Postres

Mil hojas de manzana

Con helado de vainilla.

7,60

Tiramisú

Receta tradicional de textura cremosa y sabor equilibrado.

7,60

Macaron de chocolate

Con sorbete de frambuesa.

7,60

Sorpresa de limón

Mousse ligera de limón con bizcocho de pistacho y crema de limón.

7,60

Mousse de Mango & Maracuyá



Mousse suave con notas tropicales.

7,60

Bowl de fruta de temporada

Selección de fruta fresca cortada al momento.

7,60

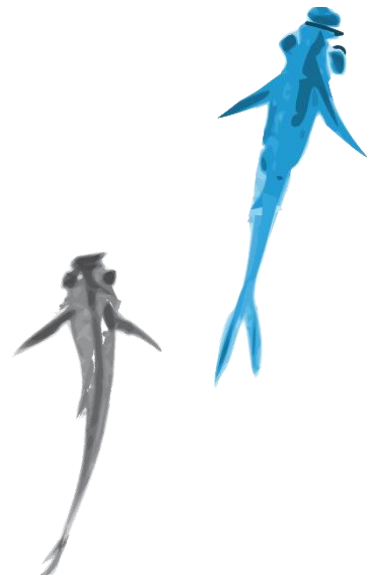
Brownie vegano



Bizcocho de chocolate intenso de elaboración vegetal.

7,60

Información de alérgenos disponible bajo petición





**ALCUDIA
PORT SUITES
BORDOYHOTELS**