

# MENÚ PARA EMPRESAS



**CATALONIA**  
HOTELS & RESORTS

  
**EL MIRADOR  
DES PORT**  
RESTAURANT

 **eboca**  
RESTAURANTS



# Menú Premium

## ENTRANTES A COMPARTIR

Mini brioche de steak tartar y mahonesa de piparra  
Mejillones a la marinera con tomatita  
Berenjena con espuma de queso de mahón y papada ibérica

## SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina a la menier con verduritas de temporada y patata baby  
O  
Jarrete de cordero a baja temperatura con cremoso de patata

## POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso de mahón con mermelada de figat y tierra de almendra  
Cremoso de chocolate con sal, aceite de oliva y carquinyols de Menorca

## BODEGA

Agua Mineral  
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès  
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja  
Rimat Brut Nature ECO D.O. Cava  
Café e infusiones

PRECIO: 45 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de:  
entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los  
precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

# Menú Deluxe

## ENTRANTES A ELEGIR

Fritada de pulpo con chips de ajo y aceite de pimentón  
Ensalada tibia de cogollos, endivias, espárragos trigueros,  
higo y virutas de queso curado de mahón

## SEGUNDO A ELEGIR

Bacalao en salsa de piquillo con tomatitos cherrys  
confitados, acompañados de pataticas baby  
Carrillera de cerdo ibérico con parmentier de boniato y  
alcachofas fritas

## POSTRE

lemon pie con coulis de mango  
Texturas de chocolate

## BODEGA

Agua Mineral  
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès  
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja  
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava  
Café e infusiones

PRECIO: 50 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de:  
entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los  
precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

# Menú Vegano

## ENTRANTES

Ensalada de tomates, tofu marinado en soja, cebolla de Figueres y vinagreta de remolacha encurtida  
Berenjena en salsa hoisin de cebollino, gel de yogurt de soja, cremoso de aguacate y romesco

## PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

Seitán al Jospes con verduritas y emulsión de sésamo tostado  
0  
Arroz de verduras KM.0, emulsión de judías verdes y ceps

## POSTRE

Milhojas rellenas de nata y crema de chocolate vegano  
Turrónes

## BODEGA

Agua Mineral  
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès  
Ederra Tinto Crianza D.O. Rioja  
Rimat Brut Nature ECO D.O. Cava  
Café e infusiones

PRECIO: 50 EUROS

El menú se servirá a mesa completa con una única elección de:  
entrante, principal y postre para todos los comensales. Todos los  
precios incluyen IVA. Bajo reserva y pago previo.

RESTAURANTE  
MIRADOR DES PORT  
Carrer de Dalt Vilanova 1  
07701 Maó Illes Balears

W:+34 649 72 09 50

T: 971 35 00 60

reservas@restaurantmiradordesport.com

## CONDICIONES DE LAS RESERVAS

Se deberá confeccionar un mismo menú,  
entrante, principal y postre, para todos  
los comensales

Sólo se reservarán aquellas que hayan  
pagado el 100% del importe y no se  
efectúan devoluciones del mismo