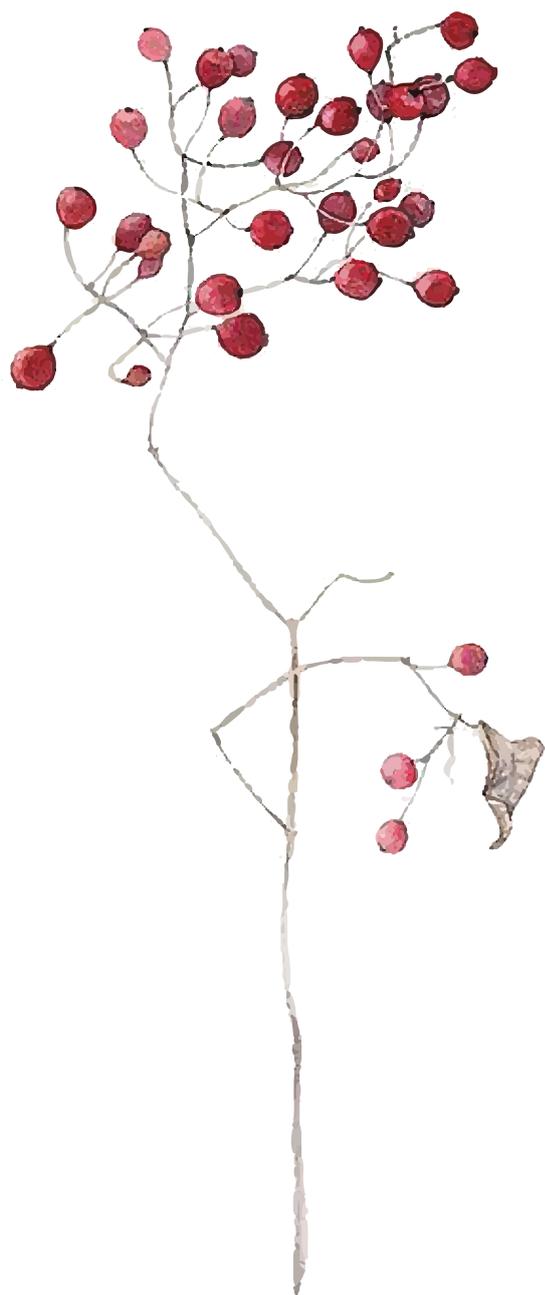


NOËL 2024

FINCA SERENA MALLORCA





# LE DÎNER DE NOËL

*24 décembre*

## AMUSE-BOUCHE

Crème de foie gras au fromage blanc, cacahuètes et épices

## MENU

Tartare de crevettes rouges, chou-fleur et pesto

Filet de lotte, poivron rouge, maïs et cacao

Canard aux poires, sauce à l'orange, sauce "mole" à l'ail et truffe noire

Pain perdu aux fruits rouges et yaourt

Glace à la vanille, praliné aux noisettes et meringue flambée sur place

Nougat et friandises de Noël

## SELECTION DE VINS

Finca Serena blanc

Selvatics Dunord Viticola

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia

110€



## DÉJEUNER DE NOËL

*25 décembre*

### AMUSE-BOUCHE

Consommé de volaille, châtaignes, truffe noire et vin de Xérès

### MENU

Salade de foie gras, anguille fumée et pomme verte

Bar, poivre rouge, maïs et cacao

Jarret de porc cuit au four, endives, grenade et salade d'ail noir

Fenouil, pamplemousse et panna cotta aux olives

Mousse au chocolat noir, 70%, banane et caramel au gingembre

Nougat et bonbons de Noël

### SELECTION DE VINS

Finca Serena Blanc

Selvatics Dunord Viticola

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia

110€



## LA SOIRÉE DU NOUVEL AN

*31 décembre*

### AMUSE-BOUCHE

Riz croustillant, gelée de coing et vieux fromage de Mahón

Anchois, tapenade verte et cuisse de porc gras de gland saumurée (pain soufflé)

Crème d'oursins aux poireaux et au caviar

### MENU

Salade de calamars aigre-douce avec Ratatouille style Finca Serena

Artichaut, crevette rouge et ragoût de lentilles au caviar

Rouget de roche, fenouil et soupe au safran

Steak de longe de bœuf, jaune d'œuf en saumure, purée de pommes de terre et sauce au vin rouge

Granité au citron et basilic, fromage frais et huile d'olive (burrata)

Pistache, chocolat blanc, framboises, roses et cardamome

Nougat et friandises de Noël

### SELECTION DE VINS

Castell Miguel blanc Cabernet Sauvignon Owner Edition

Soladeu rouge Castell del Sud

Perrier-Jouët Brut

**250€** (y compris le dîner de la Saint-Sylvestre, l'open bar et la musique)



## MENU ENFANT

*Réveillon de Noël, Noël et Nouvel An*

### ENTRÉES (choisir)

Croquettes de jambon ibérique

Rigatoni à la sauce tomate

Ailes de poulet rôties

### PRINCIPAL (choisir)

Patte de poulpe grillée

Escalope de veau

Pain croustillant de Majorque cuit au feu de bois,  
tomate, mozzarella et bacon

### DESSERT (choisir)

Soupe de fraises et glace au yaourt

Glace au chocolat blanc

Brownie au chocolat

Boissons non alcoolisées et eau incluses

60€



## BRUNCH DU NOUVEL AN

*1er janvier*

### PLATS PRINCIPAUX

Jambon ibérique bellota avec pain "crystal" grillé

Salade de feuilles vertes, avocat et graines

Cœurs de salade, rôti de veau, sauce hollandaise et vin rouge

Croquettes de jambon ibérique

Cookie au four de Finca Serena, tomates cerises, fromage frais et pesto de pistaches

Consommé de volaille et œufs de caille pochés

Oeufs Benedictes, jambon ibérique et avocat

Potée de légumes grillés avec sauce romesco

Poisson du jour avec escalivada

Entrecôte de bœuf et pommes de terre en robe des champs de Sa Pobla

Hamburger de Finca Serena avec veau de Majorque et frites

### DESSERTS

Salade de fruits de saison

Plateau de fromages et garniture

Sorbet à l'ananas et au basilic

Biscuit aux caroubes et glace à la vanille

Nougat et friandises de Noël

60€

## CONTACT ET RÉSERVATIONS

De 12h00 à 15h00 et de 20h00 à 22h00

Ma-3200 km, Ma-3200, km, 3, 3, 07230 Montuïri, Balearic Islands

[info@fincaserenamallorca.com](mailto:info@fincaserenamallorca.com)

+34 971 18 17 58

