

# CHRISTMAS MENU

## 25 DECEMBER 2023

Trüffelschaumsuppe mit Ochsenchwanz-Gyozas

Espuma de trufa con gyozas de rabo de buey

Truffle foam with oxtail gyozas

Oder / o / or

Pochiertes Foie Gras Parfait mit Apfel-Anis-Gelee und pinker Grapefruit

Parfait de foie gras con gelatina de manzana y anís y pomelo rosa

Foie gras parfait with apple-anise-jelly and pink grapefruit

-----

Supreme vom Wolfsbarsch mit Zitronenschaum, Pak Choy,

schwarzer Aioli und confierter Kartoffel

Suprema de lubina con espuma de limón, Pak Choy, alioli negro y patata confitada

Sea bass supreme with lemon foam, Pak Choy, black alioli and potato confit

Oder / o / or

Hirschrücken mit Wacholder-Kruste, Kohlsprossen und Haselnuss-Gnocchi

Lomo de ciervo con costra de enebro, col de Bruselas y ñoquis de avellana

Saddle of venison with juniper crust, Brussels sprout and hazelnut gnocchi

-----

Törtchen von belgischer Schokolade mit „dulce de leche“ und Mangosorbet

Tartita de chocolate Bélgica con „dulce de leche„ y granizado de mango

Belgian chocolate cake with “dulce de leche” and mango sorbet

49 EUR p.p.

LINDNER  
HOTEL

MALLORCA  
PORTALS NOUS

Reservierung I Reservas I Book your table:

+34 971 707 777 I [info.portalsnous@lindnerhotels.com](mailto:info.portalsnous@lindnerhotels.com)

