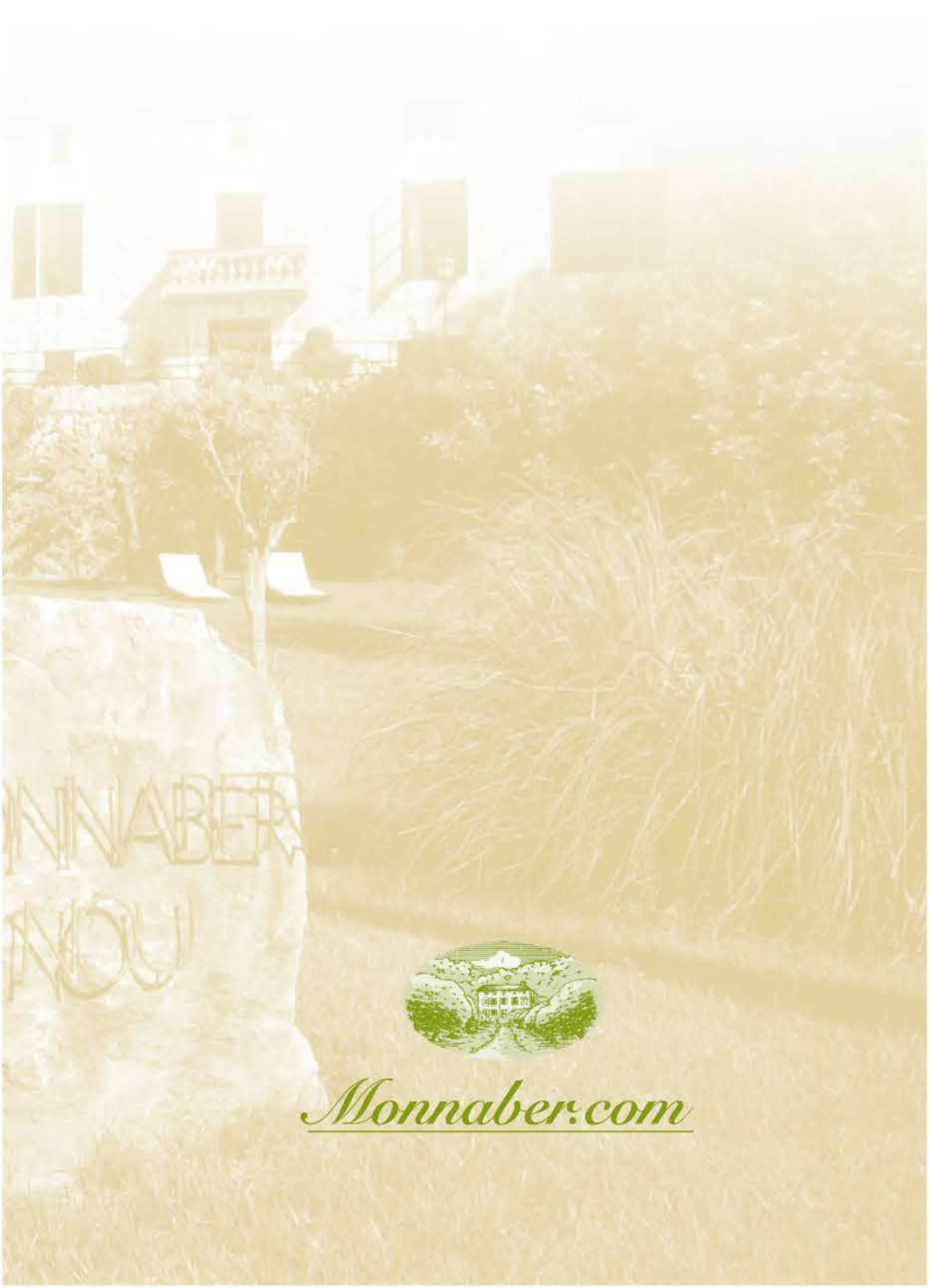


Desde 1994

Es Mirador Monnaber

R E S T A U R A N T



Monnaber.com

Entrantes

€

Ensalada tibia con voulavent de queso mahonés y setas con vinagreta de miel	9'20
o Ensalada de langostinos con terrina de lechona negra	13'50
Envoltura de aguacate con rape y salmón sobre vinagreta de "pa amb oli"	9'75
Delicias de arroz de la albufera con pato y verduras escalfadas	9'40
o Frito mallorquín con salsa de hinojo	9'00
Carpaccio de foie y melón caramelizado con reducción de flor de "murtó"	10'50
Raviolis de bogavante y esencia de naranja en su jugo	9'60
Surtido de croquetas de espinacas, ostras y carrillera de ternera	9'20
g Sopas mallorquinas con caldo de verduras de la huerta	9'00
g Crema de calabaza con piña y crujiente de cebolla	7'20
g Tofu con escalivada y huevo escalfado	9'20
g Parrillada de verduras gratinadas con holandesa de maíz	9'60

Carne y pescado

o Milhojas de cordero con setas y albaricoques secos	19'70
o Paletilla de lechal con salsa de dátiles, mango y frito de verduras	20'00
o Solomillo y mollejas de cordero con salsa de menta y sésamo	19'40
o Cochinillo negro mallorquín con salsa de apio y crujiente de espárragos	20'00
Presa ibérica con salsa de higos y cebolla rellena de patata	19'70
Codorniz deshuesada rellena de foie y trufa con pera torneada	19'00
Confit de pato con salsa de pistachoy patata ahumada	91'40
Solomillo de cebón parrilla o pimienta con buñuelos de tumbet	23'50

Bacalao con cebolla confitada al azafrán, puré de patata y verduras tempura	20'20
Rape y cigalas con reducción de sus jugos	23'00
Flor de calamar con tártar de atún y aceituna negra	21'60

Menú Degustación

44'00

Aperitivo

Carpaccio de foie y melón caramelizado con reducción de flor de "murtó"
Raviolis de bogavante y esencia de naranja en su jugo
Bacalao con cebolla confitada al azafrán, puré de patata y verduras tempura
Carne a elegir de los platos Principales
Ensamada frita con crema de vainilla con chocolate caliente
ó Biscuit de manzana, fruta roja y helado de requesón

Postres

Ensamada frita con crema de vainilla con chocolate caliente	6'60
Biscuit de manzana, fruta roja y helado de requesón	6'00
Gató de berenjena con helado de chocolate blanco	6'00
Sabayon de zanahoria con kiwi, plátano y coco	6'20
Brownie de chocolate negro con frutos secos y helado de fresa	6'40
Nube de limón rellena de gelatina de gin xoriger	6'00
Soufflé de baileys con helado de chocolate	6'40
Sorbete de cítricos con tulipa de algarroba	5'50

Pan y aceitunas — por persona	1'30
-------------------------------------	------

IVA incluido

Menú Infantil

(hasta 12 años)

€

Pasta italiana con salsa boloñesa o napolitana	7'00
Sopa del día casera	5'00
Fingers de pollo o pescado con patata o ensalada	6'40
Escalope con patatas	8'00
Pechuga de pollo plancha	8'00

Postres

Copa de helado	5'00
Flan al caramelo	4'00
Mousse de chocolate	4'00
Fruta del tiempo o yogurt	3'00

IVA incluido

Children Menu

(Up to 12 years old)

Italian noodles with bolognese or tomato sauce	7'00
Home made soup of the day	5'00
Chicken or fish fingers with french fries or salad	6'40
Breaded escalope with french fries	8'00
Grilled chicken breast	8'00

Desserts

Icecream	5'00
Caramel custard	4'00
Chocolate mousse	4'00
Fruits in season or yogurt	3'00

VAT included

Kindermenü

(Bis 12 Jahre alt)

Italienische Pasta alla Bolognese oder mit Tomaten soße	7'00
Hausgemachte Tagessuppe	5'00
Hühner oder Fisch fingers mit pommes frites oder salat	6'40
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	8'00
Gegrillte Hähnchenbrust	8'00

Nachtisch

Eisbecher	5'00
Karamelcreme	4'00
Mousse au Chocolat	4'00
Obst der Saison oder Yoghurt	3'00

Mehrwertsteuer inbegriffen

El nostre propòsit és que degusteu els productes que ens ofereix la nostra finca Monnaber Nou amb producció ecològica, recobrant els aromes i sabors d'antany, com per exemple l'oli d'oliva verge, anyells, porcella de Porc Negre així com les varietats autòctones de fruites i verdures de temporada.

Reconeixerà els plats preparats amb els productes de la nostra finca amb 🌱 i els plats vegetarians amb 🍃.

Nuestro propósito es que degustéis los productos que nos ofrece nuestra finca Monnaber Nou con producción ecológica, recobrando esos aromas y sabores de antaño, como por ejemplo el Aceite de oliva Virgen, corderos lechales, cochinitillos de Porc Negre así como las variedades autóctonas de frutas y verduras de temporada."

Reconocerá los platos preparados con los productos de nuestra finca con 🌱 y los platos vegetarianos con 🍃.

Our aim is that you taste the products we grow in our estate at Monnaber Nou. Some of these products, all of which have an ecological production and bring back aromas and tastes of the past, are our virgin olive oil, our suckling lamb, our suckling Pork Negre (native breed of black pigs) or our autochthonous seasonal fruits and vegetables.

You will notice dishes with products from our finca with 🌱 and vegetarian dishes with 🍃.

Wir möchten gerne, dass Sie die Produkte kosten, die wir auf unserer Finca Monnaber Nou herstellen. Unsere Produkte eigener Herstellung sind ökologisch Produktion und bringen die Düfte und Geschmäcke der Vergangenheit zurück, wie zum Beispiel unser Olivenöl, unser Milchlamm, unser junges Porc Negre (einheimisches schwarzes Schwein) oder unsere einheimischen Obst- und Gemüsesorten.

Sie erkennen die Gerichte mit Produkten unserer Finca an der 🌱 und die Vegetarischen Empfehlungen an 🍃.

Nous aimerons bien que vous dégustiez nos produits de production propre que nous offre notre propriété à Monnaber Nou. Ces produits avec production écologique nous rapportent des arômes et des goûts d'autrefois, comme par exemple notre huile d'olive verge, notre agneau de lait, notre Porc Negre de lait (espèce autochtone), ainsi que nos fruits et légumes autochtones.

Reconnaître les plats préparés avec des produits de notre ferme avec 🌱 et de plats végétariens 🍃.



#monnaber