

Desde 1994

Es Mirador Monnaber

R E S T A U R A N T



Monnaber.com



Entrants

€

Amanida teba amb voulavent de formatge mahonès i bolets amb vinagreta de mel	9'20
Amanida de llagostins amb terrina de porc negre	13'50
Envoltura d'alvocat amb rap i salmó i vinagreta de pa amb oli	9'75
Delícies d'arròs de l'albufera amb ànec i verdures escalfades	9'40
Frit mallorquí amb salsa de fonoll	9'00
Carpaccio de foie i meló caramel.litzat amb reducció de flor de murtó	10'50
Raviolis de llamàntol amb essència de taronja en el seu suquet	9'60
Assortiment de croquetes d'espínacs, ostres i galta de vadella	9'20
Sopes mallorquines amb suquet de verdures de l'hort	9'00
Crema de carabassa amb pinya i cruixent de ceba	7'20
Tofu amb escalivada i ou escalfat	9'20
Parrillada de verdures gratinades amb holandesa de blat de moro	9'60

Carn i peix

Milfulls de mè amb bolets i albercocs.secs.....	19'70
Paletilla de mè amb salsa de dàtils , mango i frit de verdures.....	20'00
Llomillo i "mollejas" de mè amb salsa de menta i sesam	19'40
Porcella negra mallorquina amb salsa d' api i cruixent d'espàrecs.....	20'00
Presca ibèrica amb salsa de figues.i.ceba.farcida.de.patata.....	19'70
Guatlla desossada farcida de foie i trufa amb pera tornejada	19'00
Confit d'ànec amb salsa de festucs i patata fumada	91'40
Llomillo de "cebón" a la graella o pebrada amb bunyols de tumbet.....	23'50

Bacallà amb ceba confitada al safrà, puré de patata i verdures tempura	20'20
Rap i Cigales amb reducció dels seus sucus	23'00
Flor de calamar amb tàrtar de tonyina i oliva negra	21'60

Menú Degustació 44'00

Aperitiu

Carpaccio de foie i meló caramel.litzat amb reducció de flor de murtó
Raviolis de llamàntol amb essència de taronja en el seu suquet
Bacallà amb ceba confitada al safrà, puré de patata i verdures tempura
Carn triada dels plats principals
Ensaïmada fregida amb crema de vainilla i xocolata calenta
ó Biscuit de poma i fruita vermella i gelat de brossat

Postres

Ensaïmada fregida amb crema de vainilla i xocolata calenta	6'60
Biscuit de poma i fruita vermella amb gelat de brossat	6'00
Gató d'albergínia amb gelat de xocolata blanc	6'00
Sabayon de Pastanaga amb kiwi, plàtan i coco	6'20
Brownie de xocolata negre amb fruits secs i gelat de maduixa	6'40
Núvol de llimona farcida de gelatina de gin xoriger	6'00
Souflé de baileys amb gelat de xocolata	6'40
Sorbets de cítrics amb tulipa de garrova	5'50

Pa i olives – per persona	1'30
---------------------------------	------

IVA inclòs

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 Dufte 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