Desde 1994

Es Mirador Monnaber

RESTAURANT

Monnaber.com

Végétarien Finca

Entrées

€

Salade tiède de voulavent de fromage Mahon, champignons et vinaigrette de miel ..... 9'20

Salade de langoustes à la terrine de truie noire Majorquine ..... 13'50

lotte et saumon enveloppé d'avocat et vinaigrette de «pa amb oli" ..... 9'75

Délice de riz au canard et aux légumes pochés ..... 9'40

Friture Majorquine à la sauce fenouil ..... 9'00

Carpaccio de foie gras et melon caramélisé avec réduction de la fleur "murtó" ..... 10'50

Ravioles d'homard en leurs jus avec l'essence d'orange ..... 9'60

Assorties de Croquettes d'épinards, huîtres et joues de veau ..... 9'20

Soupes Majorquines avec bouillon de légumes ..... 9'00

Crème de potiron à l'ananas et l'oignon croustillant ..... 7'20

Tofu avec des légumes grillés et oeuf poché ..... 9'20

Grilladle de légumes gratiné avec sauce hollandaise de maïs ..... 9'60

Viande et poisson

Millefeuille d'agneau aux champignons et abricots secs ..... 19'70

Épaule d'agneau avec sauce des dates, mangue et légumes frits ..... 20'00

Surlonge et ris d'agneau avec sauce de menthe et sesame ..... 19'40

Truie noire Majorquine avec sauce de céleri asperges croquantes ..... 20'00

Porc ibérique avec sauce de figues et oignons farcie de pommes de terre ..... 19'70

Caille désossé farcie au foie gras et truffe avec poire tournée ..... 19'00

Confit de canard avec de la sauce de pistache et pomme de terre fumé ..... 91'40

Bifteck de filet grillé ou au poivre avec des beignets de tumbet ..... 23'50

Morue avec confit d'oignon au safran, pommes de terre en purée et légumes tempura ..... 20'20

Lotte et langoustines avec réduction de leurs jus ..... 23'00

Fleur de calamar avec tartare de thon et olives noires ..... 21'60

Menu de Dégustation ..... 44'00

Apéritif

Carpaccio de foie gras et melon caramélisé avec réduction de la fleur " murtó

Ravioles d'homard en leurs jus avec l'essence d'orange

Morue avec confit d'oignon au safran, pommes de terre en purée et légumes tempura

Viande a choisir

Ensaimada (gâteau de Majorque) frite avec crème vanille et chocolat chaud ou Gâteau de pomme avec fruits rouges et glace de fromage blanc

Desserts

Ensaimada (gâteau de Majorque) frite avec crème vanille et chocolat chaud ..... 6'60

Gâteau de pomme avec fruits rouges et glace de fromage blanc ..... 6'00

Gâteau d'aubergine avec glace de chocolat blanc ..... 6'00

Carotte sabayon avec kiwi, banane et de coco ..... 6'20

Brownie de chocolat noir avec des fruits secs et glace de la fraise ..... 6'40

Nuage de citron (mousse) fourré de gélatine au gin-xoriguer ..... 6'00

Baileys soufflé avec de glace du chocolat ..... 6'40

Agrumes sorbet avec caroube galette ..... 5'50

Pain el olives – par personne ..... 1'30

Tva comprise

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 chiken 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 frittes oder salat	6'40
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	8'00
Gegrillte Hänchenbrust	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, cochinillos 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 products de notre ferme avec et de plats végétariens .

#monnaber