

HOSPES

Maricel  
& Spa

MALLORCA

## Cena 24 de Diciembre de 2021

Copa de Champagne Taittinger

Aperitivo del Chef

Vieiras sobre emulsión de setas de estación, lima kaffir, setas tiernas y tartar de tomate

Filete de rodaballo al grill sobre galleta de polenta y tomate mallorquín, crema fina de bulbos y hierbas frescas

Granizado de lichi y champagne, perlas de chocolate cobre

Lomito de ternera blanca, ragú de cereales, setas maceradas en cítricos, salsa de cebolla roja y manzana

Semi-frio de turrón, compota exótica y gel de uva rojas

*Dulces Navideños*

Agua, Refrescos, Cervezas, Selección de Café, Té e Infusiones

Bodega a la carta

**95 €**

Precio por persona  
IVA Incluido

HOSPES

Maricel  
& Spa

MALLORCA

## Comida 25 de Diciembre de 2021

---

Copa de Champagne Taittinger

Aperitivo del Chef

Arroz cremoso de calabaza asada y langostinos sobre crema de guisantes y menta

Suprema de corvina sobre caldo de espeso de moluscos,  
brotes de romanesco ahumado y espuma de algas marinas

Taco de cochinito confitado a baja temperatura, milhojas de sopas de Mallorca,  
trompetas negras crujientes y jugo de albahaca roja.

Compacto de chocolate cremoso, mezcla de frutos rojos y  
sorbete de mojito de fresas

*Dulces Navideños*

Agua, Refrescos, Cervezas, Selección de Café, Té e Infusiones  
Bodega a la carta

**75 €**

Precio por persona  
IVA Incluido

HOSPES

Maricel  
& Spa

MALLORCA

## Cena 31 de Diciembre de 2021

Copa de Champagne Taittinger

Aperitivo del Chef

Composición del mediterráneo

Tartar de vieira, Bogavante nacional marinado, trufa de gamba, ostra frita, cremoso de melón rojo, manzana, hojas frescas y brotes

Sopa fina de patata vieja y chirivía, taco de bacalao en graten de kimuchi y vegetales crujientes.

Lubina salvaje sobre arroz caldoso de rebozuelos, esparrago de mar, chirlas cremosas y brotes frescos

Sorbete de mango sobre compota de madroños del tiempo

Carrillera de ternera blanca confitada sobre crema de patata morada y trufa blanca mezcla de setas del tiempo y jugo de vino de la isla

Tartita de queso de Mahón, gel de hierbas de Mallorca, Ganache de choco blanco y haba tonka, perlas de frutos del bosque

Dulces Navideños  
Uvas de la Suerte

### Bodega

Blanco | Tianna Bocchoris Blanc D.O. Binissalem  
Tinto | Valdubón Reserva D.O. Ribera del Duero  
Champagne Taittinger

Agua, Refrescos, Cervezas, Selección de Café, Té e Infusiones

235 €

Precio por persona  
IVA Incluido

HOSPES

Maricel  
& Spa

MALLORCA

## Comida 1 de Enero de 2022

Copa de Champagne Taittinger

Aperitivo del Chef

Burrata con pesto de aceitunas negras, Tartar de aguacate y trampo mallorquín, hojas frescas y brotes

Caldereta de Rape a la mallorquina, setas de cardo, mezcla de verduras de mercado y patato mallorquín

Secreto ibérico sobre puntalette cremoso de romanesco, sofrito en tempura y jugo de oporto

Soufflé frío de chocolate con sorbete de frutos rojos

*Dulces Navideños*

Agua, Refrescos, Cervezas, Selección de Café, Té e Infusiones

Bodega a la carta

**65 €**

Precio por persona  
IVA Incluido

HOSPES

Maricel  
& Spa

MALLORCA

## Cena 5 de Enero de 2022

---

Copa de Bienvenida Champagne Taittinger

Aperitivo del Chef

Pasta rellena de gambas con beurre blanc, aceite de trufa negra

Pulpo ahumado con patatas rotas, cebolla roja caramelizada y emulsión de rábano

Suprema de pollo campero, tumbet mallorquín al mortero, escalivada de verduras

Limón Maricel

*Dulces Navideños  
Roscón de Reyes*

Agua, Refrescos, Cervezas, Selección de Café, Té e Infusiones

Bodega a la carta

**60 €**

Precio por persona  
IVA Incluido

HOSPES

Maricel  
& Spa

MALLORCA

## Comida 6 de Enero de 2022

---

Copa de Champagne Taittinger

Aperitivo del Chef

Ensalada de bacalao y naranja, verduras thai, Mahonesa de hinojo y hojas tiernas

Taco de salmón, sobre caldo de calabacín y  
tomate cremoso, tartar de pepino y piña

Taco de cordero guisado sobre arroz cremoso de  
albahaca y alcachofas, láminas de berenjena asada y jugo

Cúpula de mango y coco con frutos rojos

*Dulces Navideños*  
Roscón de Reyes

Agua, Refrescos, Cervezas, Selección de Café, Té e Infusiones

Bodega a la carta

**60 €**

Precio por persona  
IVA Incluido

HOSPES

Maricel  
& Spa

MALLORCA

## Menú Infantil

Copa de Cava sin alcohol

Aperitivo del Chef

### *Entrantes (A elegir uno)*

Mezzi rigate con crema de mantequilla y langostinos black Tiger  
Crema de calabacín con taco de cochinillo caramelizado  
Arroz cremoso de setas de estación

### *Plato principal (A elegir uno)*

Solomillo de ternera con boniato asado y verduras glaseadas.  
Filete de lubina con espárragos al vapor, Bulgur al mahones y brotes de brócoli.

### *Postre*

Cubo de chocolate con fresas marinadas y sorbete de coco  
Sinfonía de frutas con sorbete de naranja

Dulces Navideños

Aguas y Refrescos

**60 €**

Precio por niño  
IVA Incluido

\*Consultar menús especiales intolerancias