



New Year's menu

BAREFOOT BUÑUELOS
made with balearic lobster

.....

RAVIOLI
with Mallorcan cheese and caviar

.....

CREAM OF TUBERS
with hints of liquorice and a veil of acorn-fed Iberian pork jowl

.....

WILD COD
gratinated with marine plankton alioli

.....

SORBET
from Xoriguer gin, persimmon and lemon from Manacor

.....

WAGYU A5
with demi-glance sauce made from its juices and pearls

.....

CHRISTMAS CARD
surprise

199,00€ per person



Drinks not included

Barefoot Hotel Portocolom



Winter Menü

BAREFOOT BUÑUELOS
aus balearischem Hummer

RAVIOLI
mit mallorquinischem Käse und Kaviar

KNOLLENGEMÜSE-CREME
mit Lakritz-Aromen und einem Hauch von iberischen Schweinebacken

WILDKABELJAU
überbacken mit Meeresplankton-Aioli

SORBET
vom Gin Xoriguer, mit Kaki und Zitrone aus Manacor

WAGYU A5
mit Demiglace vom eigenem Saft und Perlen

WEIHNACHSTKARTE
Überraschung

199,00€ pro Person

Getränke nicht inkludiert



Barefoot Hotel Portocolom



Menú Noche Original

NUESTROS BUÑUELOS

de langosta balear

.....

RAVIOLI

de queso mallorquín y caviar

.....

CREMA DE TUBÉRCULOS

con aromas de regaliz y velo de papada ibérica de bellota

.....

BACALAO SALVAJE

gratinado con alioli de plancton marino

.....

SORBETE

de gin Xoriguer, caqui y limón de Manacor

.....

WAGYU A5

con demiglace de sus jugos y perlas

.....

POSTAL NAVIDEÑA

sorpresa



199,00€ por persona

Bebidas no incluidas

Barefoot Hotel Portocolom