



## MENÚS Y ALMUERZOS DE EMPRESA

I

Aperitivo del Chef

\*\*\*\*\*

Tallarines al estilo oriental con queso de cabra gratinado

\*\*\*\*\*

Suprema de salmón con salsa de cítricos

\*\*\*\*\*

*Brownie* con frutos rojos y helado de nata con Macadamias

\*\*\*\*\*

Vino blanco y vino tinto Señorío de Prayla

Refresco y agua

Precio por persona: 30€

Avenida Gabriel Roca, 7  
07014 Palma de Mallorca  
T. +34 971 731940  
F. +34 971 731971  
[www.hotelcostaazul.es](http://www.hotelcostaazul.es)  
[info@hotelcostaazul.es](mailto:info@hotelcostaazul.es)



II

Aperitivo del Chef

\*\*\*\*\*

*Vichyssoise* de zanahoria con pollo frito al curry

\*\*\*\*\*

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y cebolla caramelizada

\*\*\*\*\*

*Carpaccio* de piña con frutos rojos y helado de coco

\*\*\*\*\*

Vino blanco Monopole y vino tinto José Luis Ferrer Roble

Refresco y agua

Precio por persona: 30€

Avenida Gabriel Roca, 7  
07014 Palma de Mallorca  
T. +34 971 731940  
F. +34 971 731971  
[www.hotelcostaazul.es](http://www.hotelcostaazul.es)  
[info@hotelcostaazul.es](mailto:info@hotelcostaazul.es)



III

Aperitivo del Chef

\*\*\*\*\*

Ensalada de queso de cabra con nueces caramelizadas

\*\*\*\*\*

Merluza sobre cremoso de guisantes y espuma de cava

\*\*\*\*\*

Tartita de limón sobre *coulis* de Mojito

\*\*\*\*\*

Vino blanco Peces y bicicletas y vino tinto Celeste Roble

Refresco y agua

Precio por persona: 35€

Avenida Gabriel Roca, 7  
07014 Palma de Mallorca  
T. +34 971 731940  
F. +34 971 731971  
[www.hotelcostaazul.es](http://www.hotelcostaazul.es)  
[info@hotelcostaazul.es](mailto:info@hotelcostaazul.es)

IV

Selección de pan y aceite “Es Rafalet”

Aperitivo del Chef

\*\*\*\*\*

*Carpaccio* de bacalao con tomate confitado y rúcola

\*\*\*\*\*

Medallones de pavo rellenos de pasas y piñones con salsa de trufas

\*\*\*\*\*

*Bavaroise* de frambuesa sobre topping ligero de balsámico

\*\*\*\*\*

Vino blanco y vino tinto Sa Rota

Refresco, cerveza y agua

Precio por persona: 40€



V

Selección de pan y aceite “Es Rafalet”

Aperitivo del Chef

\*\*\*\*\*

Crema de marisco con crostones

\*\*\*\*\*

Solomillo de ternera en su jugo y patatas al gratén

\*\*\*\*\*

*Tatin* de manzana con helado de vainilla

\*\*\*\*\*

Vino blanco Ferrer Blanc de Blancs y Vino tinto Montelciego Reserva

Refresco, cerveza y agua

Precio por persona: 45€

Avenida Gabriel Roca, 7  
07014 Palma de Mallorca  
T. +34 971 731940  
F. +34 971 731971  
[www.hotelcostaazul.es](http://www.hotelcostaazul.es)  
[info@hotelcostaazul.es](mailto:info@hotelcostaazul.es)

VI

Selección de pan y aceite “Es Rafalet”

Aperitivo del Chef

\*\*\*\*\*

Ensalada de gambas con vinagreta de tomate y perlas de melón

\*\*\*\*\*

Merluza sobre cremoso de guisantes y espuma de cava

O

Paletilla de cordero con puré de castañas y gratén de patata

\*\*\*\*\*

*Panacotta* sobre *coulis* de frutos rojos y caramelo

\*\*\*\*\*

Vino blanco Protos y vino tinto Loidana

Refresco y agua

Precio por persona: 48€