



La Espiga
RESTAURANTE

Protur Playa Cala Millor
★★★★

Entrantes

- Salmorejo con patatas cerilla, atún, jamón serrano y huevos de codorniz trufado   
- Crema de brócoli y calabaza, perlas de gorgonzola, dados de pan al ajo y aromatizado con eneldo fresco 
- Espuma de patata, cebolla confitada, langostinos con huevas de lumpo y tobikko  
-  Poke bowl vegano con arroz basmati, tofu, aguacate, mango, edamame, anacardos, alga wakame, cebolla roja encurtida, salsa Protur Poked      
- Ensalada de magret de pato marinado a la sal con gajos de naranja y vinagreta de frutos rojos 
- Ensalada de queso de cabra frita con panko, mango, nueces y salsa de miel y mostaza    
-  Gyozas vegetales con salsa sweet chili y cebolla crujiente   



Si tiene usted alergia a algún alimento o bebida, rogamos lo comunique al personal de la sala, muchas gracias.

Platos principales

- Lomo de bacalao con puré de boniato y jengibre, salteado de pimientos 
- Salmón a la ribereña con wok de verduras 
- Pollo relleno de queso brie, espinacas, bacon, orejones, papa arrugada con mojo rojo y salsa Pedro Ximénez  
- Paletilla asada de cordero con salsa de manzana, menta y romero, acompañado de cuscús   
- Solomillo de ternera con mousse de foie y pastel de patatas con queso gratinado  
-  Milhojas de vegetales a la mediterránea (tumbet) y seitán 

Postres

- Brownie con caramelo y nueces pecán, helado de turrón y sirope de chocolate     
- Cheesecake con mermelada   
- Tiramisú clásico    
- Crema con azúcar caramelizada y compota de fresas  
-  Arroz con leche de coco con base de frutos rojos y canela

Starters

- Salmorejo with matchstick potatoes, tuna, Serrano ham, and truffled quail eggs   
- Broccoli and pumpkin cream with gorgonzola pearls, garlic bread croutons, and fresh dill aroma 
- Potato foam, candied onion, prawns with lumpfish roe and tobikko  
-  Vegan Poke bowl with basmati rice, tofu, avocado, mango, edamame, cashews, wakame seaweed, pickled red onion, and Protur Poked sauce      
- Salt-marinated duck magret salad with orange segments and red fruit vinaigrette 
- Fried goat cheese salad with panko, mango, walnuts, and honey mustard dressing    
-  Vegetable Gyozas with sweet chili sauce and crispy onion   

Main Courses

- Cod loin with sweet potato and ginger purée, sautéed peppers 
- River-style salmon with vegetable wok 
- Chicken stuffed with brie cheese, spinach, bacon, dried apricots, “papa arrugada” with red mojo sauce and Pedro Ximénez sauce  
- Roasted lamb shoulder with apple, mint, and rosemary sauce, served with couscous   
- Beef tenderloin with foie mousse and gratin potato cake with cheese  
-  Mediterranean vegetable mille-feuille (tumbet) and seitan 

Desserts

- Brownie with caramel and pecan nuts, nougat ice cream, and chocolate syrup     
- Cheesecake with jam   
- Classic Tiramisu    
- Cream with caramelized sugar and strawberry compote  
-  Coconut rice pudding with red fruit base and cinnamon



If you have any kind of food or drink allergy, please make it known to the restaurant staff, thank you.

MALLORCA

• SA COMA

Protur Biomar Sensatori Resort *****

Protur Sa Coma Playa Hotel & Spa ****

Protur Palmeras Playa Hotel ****

Protur Vista Badía Aparthotel ****

Protur Safari Park Aparthotel ****

Protur Badía Park Aparthotel ****

• CALA BONA

Protur Alicia Hotel ****

Protur Bonaire Aparthotel ****

Protur Floriana Resort Aparthotel ***

Protur Bahía Azul Apartamentos ???

Residencia Restaurante Son Floriana

• CALA MILLOR

Protur Playa Cala Millor Hotel ****

Protur Bonamar Hotel ****

Protur Monte Safari Aparthotel (Holiday Village) ****

Protur Atalaya Apartamentos ???

• CALA RAJADA

Protur Turó Pins Hotel ****

• PALMA

Protur Naisa Palma ****

ALMERÍA

• ROQUETAS DE MAR

Protur Roquetas Hotel & Spa *****