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

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

Cereals with gluten · Crusta-ceans · Eggs · Fish · Peanuts · Soybeans · Dairy

Nuts · Celery · Mustard · Sesame seeds · Sulphur dioxide and sulphites · Lupin · Molluscs

VEGETARIAN · VEGAN

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

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

Protur hotels
Enjoying Life!

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 *****

proturhotels.com