



  
*Menú de Navidad*  
Christmas menu · Menü Weihnachtsfeiertage

Protur *naisa palma*

## • Entrantes

Consomé de ave y galets de Nadal

Ensalada de rúcula y canónigos, con rulo de cabra rebozado con pankó y vinagreta de granada y balsámico

Canelones rellenos de carrillera de cerdo ibérico y pollo

## • Platos principales

Jarrete de cordero asado con timbal de verduras crujiente de boniato y pera confitada al Oporto

Pollo relleno de sobrasada, queso mahonés e higos, con gratín de patata y salsa Pedro Ximénez

Filete de rodaballo estofado con salteado de mariscos y calamar crujiente

## • Postres

Milhojas de mousse de turrón y frutas escarchadas

Puding de Brossat con couli de frambuesa y mango

Ensalada de fresas con helado de almendra



**25€**

de lunes a viernes.

Sábados y festivos: **30€**

Agua, cerveza, refresco  
o copa de vino incluido.

Menú disponible  
del 24 de diciembre al 6 de enero

## • Starters

Poultry consommé and galets de Nadal  
(Christmas biscuits)

Arugula and lamb's lettuce salad with panko  
breaded rolled goat's cheese in pomegranate  
and balsamic vinaigrette

Cannelloni filled with Iberian pork cheeks  
and chicken

## • Main dishes

Shank of roast lamb shank with crispy sweet potato  
timbale and pear in Port wine confit

Chicken filled with sobrassada, Mahon cheese  
and figs, with potato au gratin and Pedro Ximénez  
sauce

Braised turbot fillet with sautéed seafood  
and crispy calamari

## • Desserts

Mille-feuille of turrón mousse and candied fruit

Whey cheese pudding on a raspberry and mango  
coulis

Strawberry fruit salad with almond ice cream



# 25€

from Monday to Friday.  
Saturdays and holidays: **30€**  
Water, beer, soft drink or  
glass of wine included.

Menu available  
from December 24th to January 6th

## • Vorspeisen

Geflügelconsommé mit Galets de Nadel  
(gefüllten Nudeln)

Salat aus Rucola und Feldsalat mit Ziegenrolle  
in Panko-Panade und Granatapfel-Balsamico-  
Vinaigrette

Cannelloni gefüllt mit iberischen Schweinebäckchen  
und Hähnchen

## • Hauptgerichte

Gebratene Lammhaxe mit knusprigem Süßkartoffel-  
Gemüse-Timbale und konfitierter Birne in Portwein

Gefülltes Hähnchen mit Sobrassada, Mahones-Käse  
und Feigen, mit Kartoffelgratin und Pedro Ximénez-  
Sauce

Geschmortes Steinbuttfilet mit Meeresfrüchten  
und knusprigem Tintenfisch

## • Dessert

Millefeuille aus Nougatmousse und kandierten  
Früchten

Frischkäse-Pudding mit Himbeer-Mango-Coulis

Erdbeer-Salat mit Mandel-Eis



**25€**

Von Montag bis Freitag.  
Samstage und Feiertage: **30€**  
Wasser, Bier, Softdrink oder  
ein Glas Wein inklusive.

Menü verfügbar  
vom 24. Dezember bis zum 6. Januar