

grupo marport

DESPIDE EL AÑO FRENTE AL MAR

CENA DE
NOCHEVIEJA

150€/P.P

MÚSICA EN VIVO,
FUEGOS ARTIFICIALES
Y MÁS SORPRESAS...



AMÈ
GASTROBEACH
CALA MILLOR · CLUB



MENÚ DE NOCHEVIEJA

Cóctel de bienvenida Spritz Amē

Ostra Gillardeau n^º 1 con ponzu de chalota
y caviar Oscietra con tonos afrutados

Pan de cristal con jamón Ibérico de bellota

Trilogía sensorial:
Tartar de ternera, tataki de atún Balfegó
con ponzu de maracuyá y ceviche marino con hamachi, pulpo,
gamba roja balear y vieiras

Bisqué de marisco

Lubina estilo Wellington acompañada de bimi,
zanahoria baby y setas shimeji

Sorbete de mandarina con cava rosado

Solomillo de ternera del Pirineo con foie, reducción de Pedro Ximénez y
chalotas, acompañado de parmentier trufado y espárragos

Delicia de chocolate

Precio: 150€/p.p

***Opción vegana**

MENÚ DE NOCHEVIEJA

MARIDAJE

CÔTE DES ROSES ÉDITION SPÉCIALE

IGP Pays d'Oc (Francia)
Grenache, Cinsault, Syrah

MARQUÉS DE VARGAS *Reserva*

D.O.Ca. Rioja
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha

VALDEALTO

Vendimia Tardía
D.O. Sierra de la Moneda
Viognier

LA SENYORA

Mont-Ferrant (D.O. Cava)
Macabeo, Xarel·lo, Parellada

PANDORA

D.O. Rueda
Sauvignon Blanc

Barra libre opcional de 00:00h a 02:00h:

Alcohol estándar: +25€/p.p / Alcohol premium: +50€/p.p

MENÚ DE NOCHEVIEJA

VEGANO

Flores de alcachofa trufadas

Trilogía fusión:
nigiri de tamago, nigiri de aguacate y ceviche vegano

Sopa miso tradicional

Uramaki Vegan Roll

Risotto de verduras, remolacha y tofu

Mochi de té matcha y maracuyá

Precio: 120€/p.p

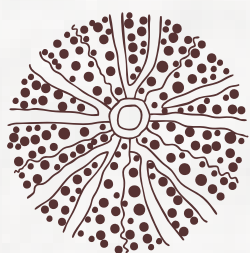
grupo marport

SAY GOODBYE TO THE YEAR BY THE SEA

NEW YEAR'S EVE
DINNER

150€/P.P

LIVE MUSIC,
FIREWORKS AND
MORE SURPRISES...



AMÈ
GASTROBEACH
CALA MILLOR · CLUB



NEW YEAR'S EVE MENU

Welcome cocktail Spritz Amē

Gillardeau oyster n°1 with shallot ponzu
and Oscietra caviar with fruity notes

“Pan de cristal” (a thin, crispy Spanish bread)
topped with acorn-fed Iberian ham

Sensorial Trilogy:
Beef tartare, Balfegó tuna tataki with passion fruit
ponzu and marine ceviche with hamachi, octopus, Balearic
red prawn, and scallops

Seafood bisqué

Wellington-style sea bass served with bimi, baby carrots,
and shimeji mushrooms.

Mandarin sorbet with rosé cava

Pyrenean beef tenderloin with foie gras and Pedro Ximénez-shallot
reduction, accompanied by truffled parmentier and asparagus.

Chocolate delight

Price: 150€/p.p

***Vegan option**

NEW YEAR'S EVE MENU

WINE PAIRING

CÔTE DES ROSES ÉDITION SPÉCIALE

IGP Pays d'Oc (France)
Grenache, Cinsault, Syrah

MARQUÉS DE VARGAS Reserva

D.O.Ca. Rioja
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha

VALDEALTO

Late Harvest
D.O. Sierra de la Moneda
Viognier

LA SENYORA

Mont-Ferrant (D.O. Cava)
Macabeo, Xarel·lo, Parellada

PANDORA

D.O. Rueda
Sauvignon Blanc

Optional open bar from 00:00 to 02:00:

Standard alcohol: +25€/p.p / Premium alcohol: +50€/p.p

NEW YEAR'S EVE MENU

VEGAN

Truffled artichoke flowers

Fusion Trilogy:
tamago nigiri, avocado nigiri and vegan ceviche

Traditional miso soup

Vegan Uramaki Roll

Vegetable, beetroot and tofu risotto

Matcha tea and passion fruit mochi

Price: 120€/p.p

grupo marport

VERABSCHIEDEN SIE DAS JAHR AM MEER

SILVESTERMENÜ

150€/P.P

LIVE-MUSIK, FEUERWERK
UND WEITERE
ÜBERRASCHUNGEN...



AMÉ
GASTROBEACH
CALA MILLOR · CLUB



SILVESTERMENÜ

Begrüßungscocktail – Spritz Amē

Gillardeau-Auster Nr. 1 mit Schalotten-Ponzu
und Oscietra-Kaviar mit fruchtigen Noten

“Pan de cristal” – knuspriges spanisches Brot,
belegt mit Eichelschinken vom Ibérico-Schwein

Sensorische Trilogie:
Rindertatar, Balfegó-Thunfisch-Tataki mit Passionsfrucht-Ponzu
und Meeres-Ceviche mit Hamachi, Oktopus, balearischer Garnele
und Jakobsmuschel

Meeresfrüchte-Bisque

Seeteufel à la Wellington
mit Bimi, Babykarotten und Shimeji-Pilzen

Mandarinen-Sorbet mit Rosé-Cava

Rinderfilet aus den Pyrenäen mit Foie gras und Schalottenreduktion
in Pedro-Ximénez-Wein, dazu Trüffel-Kartoffelpüree und Spargel

Schokoladengenuss

Preis: 150€/p.p

***Vegane option**

SILVESTERMENÜ

WEINBEGLEITUNG

CÔTE DES ROSES ÉDITION SPÉCIALE

IGP Pays d'Oc (Frankreich)
Grenache, Cinsault, Syrah

MARQUÉS DE VARGAS Reserva

D.O.Ca. Rioja
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha

VALDEALTO

Spätlese
D.O. Sierra de la Moneda
Viognier

LA SENYORA

Mont-Ferrant (D.O. Cava)
Macabeo, Xarel·lo, Parellada

PANDORA

D.O. Rueda
Sauvignon Blanc

Optionale Open Bar von 00:00 bis 02:00:
Standard-Getränke: +25€ p.p. / Premium-Getränke: +50€ p.p.

SILVESTERMENÜ

VEGANE

Trüffel-Artischockenblüten

Fusion-Trilogie:
Tamago-Nigiri, Avocado-Nigiri und veganes ceviche

Traditionelle Miso-Suppe

Veganer Uramaki-Roll

Gemüse, Rote-Bete und Tofu-Risotto

Matcha-Tee und Passionsfrucht-Mochi

Preis: 120€/p.p