



NUEVA TEMPORADA
GASTRONÓMICA
www.esmolidenbou.es



SAN VALENTIN 2012

// MENÚ DEGUSTACIÓN EN ES MOLÍ D'EN BOU //

MENÚ "ESPECIAL SAN VALENTÍN" CON MARIDAJE DE VINOS

FECHA: 10, 11, 12 y 14 febrero 2012

HORARIO: 20:00 a 22:30

LUGAR: Es Molí d'en Bou (Sa Coma)

PRECIO: 68 €

MENÚ

SNACKS

Almendras mallorquinas caramelizadas.
Palitos de coca mallorquina.
Esponja de Campari y naranja.
Mini magdalena de aceitunas.
Prensado de pollo al ajillo con crujiente de arroz.
Bombones de "pa amb oli" con anchoa y camaiot.
Queso manchego con aceite de romero.

APERITIVOS

Caldo de setas con fideos de arroz fritos.
Helado de pera con mostaza y huevas de salmón.

Canelón 2001.

Pescado del día con hierbas frescas y cus cus de vegetales.

Ternera al bambú con salsa de ostras y algas.

Torrija de queso de cabra con fruta de invierno.

Pistacho con chocolate.

Cafés con petits fours.

Cóctel cava de aperitivo.
Maridaje de vinos seleccionados.
Agua y pan del Molí d'en Bou.

CENA & 1 NOCHE DE HOTEL

Completa tu cena de San Valentín en Es Molí d'en Bou con una noche de hotel en el Protur Biomar Gran Hotel. Más información en la web:

www.proturbiomargranhotel.com