



Sa Punta

Menorca

Menú Nochevieja

20h para empezar 20.30h

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

Cava Cygnus Albireo Brut. Ecológico.

APERITIVOS

Churros con queso de Mahón
Atún rojo, huevo, patatas y aceite de trufa blanca
Rillete de conejo a la mostaza

Sa Cudia Crianza Oxidativa - Menorca

ENTRANTES

Caponata, “straciatella” y sardina ahumada
Estofado de tripa de bacalao
Gamba Roja de Menorca escaldada

Botijo - Valdejalón

PRINCIPALES

Caldereta de Salmonete

Torrabenc Blanco - Illes Balears

Pichón estofado, pechuga asada, pate de sus interiores y crema de patata.

Acústic -Montsant

POSTRE

Tartaleta de mandarina, merengue seco y licor de mandarina “Biniarbolla”
Lingote de chocolate Valrhona 70% y salsa caramelia

Petit Fours



Herbes Biniarbolla

Uvas de la suerte



Sa Punta

Menorca

New Year Menu

31 Dec 2023

8pm to start 830pm

Welcome glass of Cava

Cava Cygnus Albireo Brut. Ecological.

APPETIZERS

“Churros” with Mahón cheese
Blue fin tuna, egg, potatoes and white truffle oil
Rabbit and mustard Rilette

Sa Cudia Crianza Oxidativa - Menorca

STARTERS

Abergine caponata, “straciatella” and smoked sardine
Salt cod belly stew
Scalded menorcan red shrimp

Botijo - Valdejalón

MAIN

Red Mullet stew

Torrallenc Blanco - Illes Balears

Pigeon stew, baked breast and pate, with cream potato

Acústic -Montsant

DESSERT

Mandarin Tartalette, dry merengue and Licor de Mandarina “Biniarbolla”
Valrhona 70% chocolate cake with caramel sauce

Petit Fours

Herbes Biniarbolla

Lucky grapes

