

*Restaurant*  
**Sa Cova**  
BY **NM Suites** ★★★★★

## **MENÚ DE TEMPORADA**

### **Entrants**

Gaspatxo de cireres  
Amanida vermella de tomàquets de temporada amb síndria i anxoves  
Carpaccio de gamba amb oli d'alfàbrega  
Amanida de pollastre amb guacamole, poma àcida i vinagreta de fruits secs  
Ou a baixa temperatura amb parmentier, bolets i pernil Ibèric  
Crema de carbassa tèbia amb quefir i xips de verdures  
Rigattoni amb salsa de gambes i fruits del mar  
Pernil ibèric tallat a mà + supl. 6

### **Plats principals**

Salmó a la planxa amb pak choi i salsa barbacoa coreana  
Lluç amb refregit d'all i bitxo  
Corball amb verdures saltejades al wok  
Turbot amb guarnició "dos estacions" + supl. 3  
Tataky de vedella amb bolets i espàrrecs saltejats amb soja i mirin  
Xai a baixa temperatura glacejat al seu suc amb reducció de Pedro Ximenez  
Secret Ibèric amb oli fumat, carbassa i reducció d'Oporto  
Filet de vedella amb salsa de ceps i verduretes + supl. 4  
Ploma Ibèrica amb salsa teriyaki + supl. 3

### **Postres**

Brownie amb fruits del bosc, crumble i toffee  
Amanida de fruita amb gelat de maracujà  
*Cheesecake*  
Coulant de xocolata amb gelat +supl. 3  
Sopa de maduixes, pa de pessic i gelat de coco

26 €

*Begudes no incloses*

*Restaurant*  
**Sa Cova**  
BY **NM Suites** ★★★★★

## **MENÚ DE TEMPORADA**

### **Entrantes**

Gazpacho de cerezas  
Ensalada de tomate rojo de temporada con sandía y anchoas  
Carpaccio de gambas con aceite de albahaca  
Ensalada de pollo con guacamole, manzana ácida y vinagreta de frutos secos  
Huevos a baja temperatura con parmentier, setas y jamón ibérico  
Rigatonni con salsa de gambas y de frutos de mar  
Crema de calabaza tibia con kéfir y chips de verduritas  
Jamón ibérico cortado a mano + supl. 6

### **Platos principales**

Salmón a la plancha con pak choi y salsa barbacoa coreana  
Merluza con refrito de ajo y guindilla  
Corvina con verduras salteadas al wok  
Rodaballo con guarnición "dos estaciones" + supl. 3  
Tataky de ternera con setas y espárragos salteados con soja y miren  
Cordero a baja temperatura glaseado en su jugo con reducción de Pedro Ximenez  
Secreto Ibérico con aceite ahumado, calabaza y reducción de Oporto  
Solomillo de ternera con salsa de setas y verduritas + supl. 4  
Pluma Ibérica con salsa teriyaki + supl. 3

### **Postres**

Brownie con frutos del bosque, crumble y toffee  
Ensalada de fruta con helado de maracuyá  
*Cheesecake*  
Coulant de chocolate con helado +supl. 3  
Sopa de fresas, bizcocho y helado de coco

26 €

*Bebidas no incluidas*

*Restaurant*  
**Sa Cova**  
BY **NM Suites** ★★★★★

## **MENÚ DE SAISON**

### **Entrées**

Gaspacho aux cerises  
Salade rouge de tomates de saison à la pastèque et aux anchois  
Carpaccio de crevettes à l'huile de basilic  
Salade de poulet au guacamole, pomme acidulée et vinaigrette aux fruits secs  
Oeuf basse température avec parmentier, champignons et jambon ibérique  
Crème de potiron chaude avec kéfir et chips de légumes  
Rigattoni avec sauce aux crevettes et fruits de mer  
Jambon ibérique coupé à la main + supl. 6

### **Plats principaux**

Saumon grillé avec pak choi et sauce barbecue coréenne  
Merlu avec de l'ail frit et de la sauce pimentée  
Maigre de mer avec légumes sautés au wok  
Turbot avec une garniture "deux saisons" + supl. 3  
Tatakya de veau avec champignons et asperges sautés au soja et au miren  
Agneau à basse température glacé dans son jus avec une réduction de Pedro Ximenez  
Épaule de porc ibérique avec huile fumée, potiron et réduction de vin de porto  
Filet de veau avec une sauce aux champignons et aux légumes + supl. 4  
Plume ibérique à la sauce teriyaki + supl. 3

### **Desserts**

Brownie aux fruits des bois, crumble et caramel  
Salade de fruits avec glace au fruit de la passion  
Gâteau au fromage  
Coulant de chocolat avec de la crème glacée +supl. 3  
Soupe de fraises, génoise et glace à la noix de coco

26 €

*Boissons non comprises*

*Restaurant*  
**Sa Cova**  
BY **NM Suites** ★★★★★

## **SEASONAL MENU**

### **Starters**

Cherry Gazpacho  
Red seasonal tomato salad with watermelon and anchovies  
Shrimp carpaccio with basil oil  
Chicken salad with guacamole, tart apple and dried fruit vinaigrette  
Eggs at low temperature with parmentier, mushrooms and Iberian ham  
Warm pumpkin cream with kefir and vegetable chips  
Rigatoni with shrimp and seafood sauce  
Hand-cut Iberian ham + supl. 6

### **Main**

Grilled salmon with pak choi and Korean barbecue sauce  
Hake with fried garlic and chilli sauce  
Bass with wok stir-fried vegetables  
Turbot with "two seasons" garnish + supl. 3  
Beef tataky with mushrooms and asparagus sautéed with soy and miren  
Low temperature lamb glazed in its own juices with Pedro Ximenez reduction  
Grilled Iberian pork fillet with smoked oil, pumpkin and port wine reduction  
Beef sirloin with mushrooms and vegetables sauce + supl. 4  
Iberian pork belly with teriyaki sauce + supl. 3

### **Dessert**

Brownie with fruits of the forest, crumble and toffee  
Fruit salad with passion fruit ice cream  
Cheesecake  
Chocolate coulant with ice cream +supl. 3  
Strawberry soup, sponge cake and coconut ice cream

26 €

*Drinks not included*