SON JULIA
Country House Hotel
MALLORCA

Brunch de Pascua

Domingo 20 de Abril a las 13:00

Entrantes & Ensaladas

Estación de ensaladas simples con lechugas diferentes, crudités y encurtidos
Ensalada de tomate con mozzarella y albahaca fresca
Ensalada Nicoise con patata, judías verdes y atún
Champiñones marinados con cilantro y limón
Hummus de remolacha con totopos de maiz
Vaso de ensalada César con pollo campero y parmesano
Espárragos marinados con trampó mallorquín
Salmón marinado en casa con cremoso de aguacate y gel de bergamota
Raviolacci de setas a la puttanesca con parmesano

Sopas

Crema de calabaza y jengibre con costrones
Vasito de gazpacho de fresa con pincho de gambas marinadas

Plato Principal

Bacalao al horno gratinado con alioli de azafrán y boniato asado
Corvina salvaje a la mallorquina con espinacas, pasas y almendras
Pechuga de pularda rellena de foie con salsa de tomates secos a la crema
Entrecotte de ternera rosada con salsa de vino tinto

Guarniciones

Verduras al vapor con mantequilla de hierbas
Patata panadera con aceite de oliva y perejil
Puré de patata trufado
Setas variadas de temporada con ajitos

Postres

Vasito de tiramisú con mascarpone
Mousse de chocolate con naranja
Tarta fina de manzana con crema pastelera
Pinchos de frutas frescas
Selección de quesos nacional e internacional con frutos secos y uvas
Huevitos de pascua

59€ por persona incluye una copa de cava de bienvenida.
Niños 3 a 12 años, 30€.
Por favor contacte con recepción para su reserva info@sonjulia.com Tel. 971 669 700
12:30 búsqueda de huevos de pascua en nuestros jardines para los niños!