

2025

GASTRONOMIC PROPOSAL

Celebrate

PROPUESTA GASTRONÓMICA

2025

A large, stylized, gold-colored letter 'R' logo is positioned on the right side of the page. The background of the entire page is a dark olive green with a subtle, out-of-focus image of green leaves and stems, creating a natural and elegant aesthetic.



CHOOSE CANAPÉS TO KICK OFF YOUR EVENT AND
CREATE A 3- OR 4-COURSE MENU TO INDULGE YOUR GUESTS:
TO CHOOSE FROM: 1 STARTER, 1 MAIN, 1 DESSERT.

Our Proposal

ELIGE LOS CANAPÉS PARA COMENZAR TU EVENTO
Y CREA UN MENÚ DE 3 O 4 PLATOS PARA DELEITAR A TUS INVITADOS:
A ELEGIR: 1 ENTRANTE, 1 PLATO PRINCIPAL, 1 POSTRE.

CANAPÉS – APPETIZERS – TAPAS

PER UNIT: 4,50€

- Filo pastry waffles with beef tartare, sour cream & chives
- Filo pastry waffles with salmon tartare, red onion crème fraîche & keta caviar
- Focaccia with vegetable escalivada & anchovies (Vegan without anchovies)
- Focaccia with avocado – guacamole
- Pumpernickel with truffled Brie de Meaux and apple confit
- 1 mini hamburger with cheddar, pickled red onion & BBQ sauce
- 1 California spring roll with chicken, prawns & spicy soy sauce
- 1 Chicken satay with peanut butter salsa
- 1 Skewer with octopus and green mojo salsa
- 2 Croquetas with Serrano ham & black truffle
- 2 Croquetas with prawns, red Thai curry & kaffir lime
- Eggplant tortilla with caramelized red cassis-onion

YOUR MENU OPTIONS

STARTERS

- Grilled prawns with avocado-mango-papaya salsa and mesclun salad
- Home-marinated salmon “Gravad style” with honey-mustard sauce and caviar blinis
- Iberico ham with marinated artichokes, arugula, dried tomatoes and Parmesan cheese
- “Vitello Tonnato” – thinly sliced veal with tuna-lime sauce and capers
- Gratinated goat cheese with red cassis onions, poached peach and mesclun salad
- Ravioli of buffalo burrata with truffle sauce, pine nuts and spinach leaves

MAIN COURSES

- Grilled sea bass with caper-lime-pine nut sauce, mashed potatoes and spinach leaves
- Grilled salmon steak with crayfish-kaffir lime bisque and grilled vegetables
- Free-range chicken breast with grilled mushrooms, sherry sauce and; mashed potatoes
- Roast beef with herbs & mustard, Béarnaise sauce and gratin potatoes
- Braised veal cheeks with Madeira, caramelized onion, spinach leaves and mashed potatoes

VEGETARIAN / VEGAN

- Gratinated goat cheese with caramelized red cassis onions and mesclun salad
- Curry soup “Mulligatawny” with mango and falafel
- UCCB salad with crudités, sprouts and avocado
- Parmesan risotto with green asparagus, arugula and aged balsamic
- Vegetable curry with sweet potatoes, mango, coriander and basmati rice

DESSERTS

- Chocolate mousse with passion fruit and red berries
- Raspberry-cassis parfait with Belgian chocolate sauce and toasted almonds
- Apple Tarte Tatin with toffee-rum sauce and vanilla ice cream
- Mallorcan almond cake with red fruits and almond cream ice cream

3-COURSE MENU:

68€ INCL. IVA P.P.

WINE, WATER BREAD INCLUDED

4-COURSE MENU:

79€ INCL. IVA P.P.

WINE, WATER BREAD INCLUDED





CANAPÉS – APERITIVOS – TAPAS

Por unidad 4,50€

- Gofres de pasta filo con tartar de ternera, crema agria y cebollino
- Gofres de pasta filo con tartar de salmón, crema fresca de cebolla roja y caviar keta
- Focaccia con escalivada vegetal y anchoas (Vegana sin anchoas)
- Focaccia con aguacate y guacamole
- Pumpernickel con Brie de Meaux trufado y manzana confitada
- 1 minihamburguesa con queso cheddar, cebolla roja encurtida y salsa barbacoa
- 1 rollito de primavera California con pollo, gambas y salsa de soja picante
- 1 satay de pollo con salsa de mantequilla de cacahuete
- 1 brocheta de pulpo con mojo verde
- 2 croquetas de jamón serrano y trufa negra
- 2 croquetas de gambas, curry rojo tailandés y lima kaffir
- Tortilla de berenjena con cebolla roja caramelizada

TUS OPCIONES DE MENÚ

ENTRANTES

- Langostinos a la plancha con salsa de aguacate, mango y papaya y ensalada mezclun
- Salmón marinado en casa al estilo Gravad con salsa de miel y mostaza y blinis de caviar
- Jamón ibérico con alcachofas marinadas, rúcula, tomates secos y queso parmesano
- Vitello Tonnato: ternera finamente cortada con salsa de atún y lima y alcaparras
- Queso de cabra gratinado con cebollas cassis rojas, melocotón escalfado y ensalada mezclun
- Raviolis de burrata de búfala con salsa de trufa, piñones y espinacas

PRINCIPALES

- Lubina a la plancha con salsa de alcaparras, lima y piñones, puré de patatas y espinacas
- Filete de salmón a la plancha con bisqué de cangrejo de río y lima kaffir y verduras a la plancha
- Pechuga de pollo de corral con champiñones a la plancha, salsa de jerez y puré de patatas
- Rosbif con hierbas y mostaza, salsa bearnesa y patatas gratinadas
- Carrilleras de ternera estofadas con vino Madeira, cebolla caramelizada, espinacas y puré de patatas

VEGETARIANO / VEGANO

- Queso de cabra gratinado con cebollas rojas caramelizadas y ensalada mezclun
- Sopa de curry “Mulligatawny” con mango y falafel
- Ensalada UCCB con crudités, brotes y aguacate
- Risotto de parmesano con espárragos verdes, rúcula y balsámico curado
- Curry de verduras con boniato, mango, cilantro y arroz basmati

POSTRES

- Mousse de chocolate con maracuyá y frutos rojos
- Parfait de frambuesa y cassis con salsa de chocolate belga y almendras tostadas
- Tarta *Tatin* de manzana con salsa de ron y toffee y helado de vainilla
- Tarta mallorquina de almendras con frutos rojos y helado de crema de almendras

MENÚ DE 3 PLATOS:

68 € (IVA INCLUIDO) POR PERSONA
VINO, AGUA Y PAN INCLUIDOS

MENÚ DE 4 PLATOS:

79 € (IVA INCLUIDO) POR PERSONA
VINO, AGUA Y PAN INCLUIDOS



LET'S CELEBRATE TOGETHER

CONTACT TO:
EVENTS@ROTANAGOLFRESORT.COM

