

# OFERTA DE NAVIDAD 2022

+34 971 783 000 | +34 689 189 032 (WHATSAPP)  
GOLF.MALLORCA@ARABELLAGOLF.COM  
ARABELLAGOLFMALLORCA.COM





NAVIDAD 25DIC  
SAN ESTEBAN 26DIC

Previa reserva confirmada hasta el 23.12.22

**PARA COMPARTIR EN MESA:**  
1 CADA 4 PERSONAS

- Ensalada de berros con pato marinado y vinagreta de frutos rojos estofados
- Carpaccio de secreto ibérico confitado con chutney de piña
- Bacalao ahumado con pimientos asados y vinagreta de Kalamata

**MENÚ**

- Nuestra tradicional Sopa de Nadal con galets rellenos
- Lechona mallorquina asada con patató y pimientos
- Apple pie templado con salsa de turrón de Jijona
- Dulces navideños (turrones y mantecados)

**50€**  
/PERSONA

Bebidas según consumo

AÑO  
NUEVO 01ENE

Previa reserva confirmada hasta el 30.12.2022

**PARA COMPARTIR EN MESA:**  
1 CADA 4 PERSONAS

- Pulpo a feira con patató y aceite de tap de cortí
- Revuelto de setas de temporada con virutas de jamón ibérico
- Mousse de salmón ahumado con tostas de pan de pipas

**MENÚ**

- Crema de marisco con palomitas de arroz salvaje
- Caldereta del pescador con patata agria
- Ensaimada de crema tostada
- Dulces navideños (turrones y mantecados)

**48€**  
/PERSONA

DÍA  
DE REYES 06ENE

Previa reserva confirmada hasta el 30.12.2022

- Consomé de ave al Jerez con piñones tostados
- Canelón crujiente de porcella confitada sobre boniato asado y salsa de Madeira
- Tradicional roscón de reyes
- Dulces navideños

**39€**  
/PERSONA



19



64

## SON VIDA

RESTAURANT

### NAVIDAD 25DIC SAN ESTEBAN 26DIC

Previa reserva confirmada hasta el 23.12.22

#### PARA COMPARTIR EN MESA:

1 CADA 4 PERSONAS

- Paté casero de anchoas con tostas melva
- Tabla de jamón ibérico cebo de campo con pan mallorquín y tomate de ramallet
- Bocaditos de bacalao frito con all-i-oli de remolacha

#### MENÚ

- Crema de calabaza con shitakes marinados en aceite de albahaca
- Lomo de merluza con salsa de tomates secos, almendra, tomillo y patata panadera
- Coulant de chocolate sobre crema inglesa y helado de turrón
- Dulces navideños (turrones y mantecados)

45€

/PERSONA

Bebidas según consumo

### AÑO NUEVO 01ENE

Previa reserva confirmada hasta el 30.12.2022

Este menú también se ofrece para llevar el día 31.12.22

#### PARA COMPARTIR EN MESA:

1 CADA 4 PERSONAS

- Piquillos rellenos de marisco con olivada de tomate
- Tabla de jamón ibérico de bellota
- Coca de salmón ahumado con pepinillos agridulces y vinagreta de eneldo

#### MENÚ

- Canelón de berenjena relleno de setas, espinacas y requesón
- Lechona mallorquina asada con patató y pimientos
- Brownie de chocolate negro con dulce de leche, frutos rojos estofados y helado de vainilla
- Dulces navideños (turrones y mantecados)

48€

/PERSONA

### DÍA DE REYES 06ENE

Previa reserva confirmada hasta el 30.12.2022

- Cogollos de Tudela con anchoas del Cantábrico de nuestro rebost y vinagreta de ajo asado
- Gallo de San Pedro con cebolla frita y lecho de tumbet mallorquín
- Tradicional roscón de reyes
- Dulces navideños

35€

/PERSONA





**SON QUINT**

RESTAURANT

NAVIDAD 25 DIC  
SAN ESTEBAN 26 DIC

Previa reserva confirmada hasta el 23.12.22

**PARA COMPARTIR EN MESA:**  
1 CADA 4 PERSONAS

- Tosta de sobrasada Ferrerico con queso de cabra gratinado
- Croquetas del convento
- Espárragos blancos con vinagreta de Trampó y teja de pan de sopas

**MENÚ**

- Ensalada de langostinos al vapor con salsa cocktail y brunoise de piña
- Arroz caldoso de perdiz y setas
- Tarta de pera y mora con salsa de turrón
- Dulces navideños (turrón y mantecados)

**45€**

/PERSONA

Bebidas según consumo

AÑO  
NUEVO 01 ENE

Previa reserva confirmada hasta el 30.12.2022  
Este menú también se ofrece para llevar el día 31.12.22

**PARA COMPARTIR EN MESA:**  
1 CADA 4 PERSONAS

- Piquillos rellenos de marisco con olivada de tomate
- Tabla de jamón ibérico de bellota
- Coca de salmón ahumado con pepinillos agri dulces y vinagreta de eneldo

**MENÚ**

- Canelón de berenjena relleno de setas, espinacas y requesón
- Lechona mallorquina asada con patató y pimientos
- Brownie de chocolate negro con dulce de leche, frutos rojos estofados y helado de vainilla
- Dulces navideños (turrón y mantecados)

**48€**

/PERSONA



DÍA  
DE REYES 06 ENE

Previa reserva confirmada hasta el 30.12.2022

- Cazuela marinera de arroz y moluscos
- Carrillera de ternera a baja temperatura, puré de castañas y salsa douxel
- Tradicional roscón de reyes
- Dulces navideño

**35€**

/PERSONA

