

KOA

grill & cocktails

NOCHEVIEJA 2018

1

Selección de aperitivos

COCKTAIL DE BIENVENIDA

2

Cigalas a la brasa con curry rojo, perlas de aceite de avellana y ensalada de pepino

MACIÀ BATLE

100 % Sauvignon Blanc

Macià Batle (V.T de Mallorca - Santa Maria del Camí)

3

Merluza de pincho a la brasa, escalibada de pimientos rojos asados con menta y almendras y verduras salteadas

CÍES

100 % Albariño

Bodega Rodrigo Méndez (D.O. Rías Baixas)

4

Lomo alto de Wagyu, puré de calabaza con yuzu y mostaza, crema de anacardo ahumado, patatón y té negro chino

12 VOLTS BIO

Merlot, Syrah, Callet y Cabernet Sauvignon

4 Kilos Vinícola (V.T. de Mallorca - Felanitx)

5

Granizado de limón y vainilla con helado de shiso

6

Ganache de coco con especias tandoori, helado de mandarina y crumble de cacahuete

VERITAS MANTODOLÇ

100 % Mantonegro

Bodegas Jose L. Ferrer (D.O. Binissalem – Mallorca)

Petits Fours

Cotillón

Uvas de la suerte

Precio 170,00€

(IVA incluido)

WWW.KOAPALMA.COM