

**Bits
&
Bobs**

NAVIDAD 2017

COMIDAS/CENAS PARA GRUPOS

Salon privado

Reservas en:

Avda. Argentina , 14 - 07011 Palma

www.bitsandbobs.es

Síguenos en :

facebook

Bits&bobs

Tel. 871 804 306



MENÚ NAVIDAD 1

20'00 €.

APERITIVO para compartir.

- *Croquetas Variadas.*
- *Calamares A La Andaluza.*
- *Pamboli con queso manchego y mahones.*

PLATO PRINCIPAL (a elegir).

- *Entrecot con patatas y pimientos padron*
(a elegir a la pimienta o con salsa de queso).
- *Gallo San Pedro* *(sobre helecho de verduras y patatas).*

POSTRE (a elegir).

- *Tarta De Almendras.*
- *Brownie De Chocolate.*
- *Café y licores* *(crema de whisky, hierbas, licor de frutas).*

Vino blanco y tinto de bodegas Canals y Nubiola y copa de cava .



MENÚ NAVIDAD 2

30'00 €.

APERITIVO (para compartir).

- *Croquetas variadas.*
- *Tabla de quesos.*
- *Langostino en tempura.*
- *Carpaccio de presa con queso y aceite de trufa.*

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- *Lomo de lubina a la sal* (sobre lecho de verduras).
- *Magret de pato asado* (con peras al vino).

POSTRE (a elegir)

- *Helado* (dos bolas).
- *Tarta de queso con arándanos.*
- *Café y licores* (crema de whisky, hierbas, licor de frutas).

Vino blanco y tinto de bodegas Canals y Nubiola y copa de cava .



MENÚ NAVIDAD 3

40'00 €.

ENTRANTES.

- *Cebiche de lubina y gengibre (especial de chef).*
- *Crema de champiñon (con boletus de temporada).*

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre).

- *Solomillo de buey (con crema de patatas, higos y foie).*
- *Pato estofado daikon (con verduritas y salsa de naranja).*
- *Lasaña de pasta fresca y bogavante .*
(perfecta combinacion entre pescado y pasta).

POSTRE .

- *Canelon De Piña (con helado de coco y salsa de arandanos).*
- *Café y licores (crema de whisky, hierbas, licores de frutas).*

Vino blanco, tinto y cava de bodegas José Luis Ferrer .

