

New Years's menu

Sylvester-Menü / Menú de año nuevo

APERITIF (to choose)

- ▶ **Oyster** with Ponzu and spring onion
- ▶ **Auster** mit Ponzu und Frühlingszwiebel
- ▶ **Ostra** con Ponzu y sofrito
- ▶ **Rillette** of duck on orange-chutney and dark bread
- ▶ Rillette von der Ente auf Orangen-Chutney und Schwarzbrot
- ▶ Rillette de pato sobre chutney de naranja y pan de centeno

STARTER (to choose)

- ▶ **Chestnut-ceps-cream** with foam of black garlic
- ▶ **Maronen-Steinpilz-Crème** mit Schaum vom schwarzen Knoblauch
- ▶ **Crema de castañas y boletus** con espuma de ajo negro
- ▶ **Goat-cheese** gratinated on pear-chutney and caramelized nuts
- ▶ **Ziegenkäse** gratiniert auf Birnen-Chutney & karamelierten Nüssen
- ▶ **Queso de cabra** gratinado sobre chutney de pera con nueces

FIRST PLATE (to choose)

- ▶ **Tuna tartare** on Guacamole and reduction of sesame and soy
- ▶ **Thunfisch Tatar** auf Guacamole und Reduktion von Sesam & Soja
- ▶ **Tartar de atún** sobre Guacamole y reducción de sésamo y soja
- ▶ **Beef tartare** (grass-fed) with egg, onions, gherkin and capers
- ▶ **Rindfleisch Tatar** (Freiland) mit Ei, Zwiebeln, Gurke & Kapern
- ▶ **Tartar de ternera** corral con huevo, cebolla, pepino y alcázaras

SECOND PLATE

- ▶ **Scorpionfish** (filet) on creamy risotto of red Sóller-Gamba
- ▶ **Drachenkopf-Fisch** auf cremigem Risotto von roten Sóller-Gambas
- ▶ **Cap Roig** (filete) sobre risotto cremoso de gambas rojas de Sóller

INTERMEDIATE COURSE

- ▶ **Sorbet** of local lemons and grapefruit with pomegranate
- ▶ Sorbet von lokalen Zitronen und Pampelmusen mit Granatapfel
- ▶ Sorbet de limones y pomelos locales con grenadines

THIRD PLATE

- ▶ **Filet of Tenderloin** (grass-fed) with truffled mashed potatoes & asparagus
- ▶ **Filet vom Freiland-Rind** an gerüfftem Kartoffelpüree & grünem Spargel
- ▶ **Filete de ternera** corral con puré trufado de patatas y espárragos verdes

DESSERT

- ▶ **Coulant** (chocolate or Manchego-cheese) with red berries & ice cream
- ▶ Coulant (Schokolade oder Manchego-Käse) and roten Beeren und Eis
- ▶ Coulant (de chocolate o queso manchego) con frutas rojas y helado



TIME & PRICES

- ▶ **Very limited tables - please book early**
- ▶ **Arriving 7pm, 7:30pm, 8pm**
- ▶ **we close the restaurant at 11pm to celebrate the New Year traditional with all Sollerics at the central plaza**
- ▶ **149€ p.p. incl. menu and drinks (Cava, 1/2 bot. wine, beer, softdrinks)**

ZEITEN & PREISE

- ▶ **Limitierte Tische - bitte rechtzeitig buchen**
- ▶ **Ankunft 19:00, 19:30, 20:00**
- ▶ **Wir schliessen das Restaurant um 23:00 um traditionell mit allen Sollerics das Neue Jahr im Zentrum von Sóller zu feiern**
- ▶ **149€ p.p. inkl. Menü und Getränken (Cava, 1/2 Flasche Wein, Bier, softdrinks)**

HORARIOS Y PRECIOS

- ▶ **Mesas limitadas - solo con reserva adelantada**
- ▶ **Llegada 19:00, 19:30, 20:00**
- ▶ **Cerramos el restaurante a las 23:00 para celebrar el año nuevo con todos tradicionalmente en la plaza de Sóller**
- ▶ **149€ p.p. incl. menú y bebidas (Cava, 1/2 bot. vino, cerveza, softdrinks)**

Of course we offer vegetarian options and drink-upgrades
Selbstverständlich bieten wir vegetarische Optionen & Getränke upgrades an
Por supuesto ofrecemos opciones vegetarianas y mejora de bebidas

RESERVAS:
www.nautilus@online.de