GRAND PALLADIUM
HOTELS & RESORTS
IBIZA, SPAIN

CARTA ADAPTADA

con pictogramas

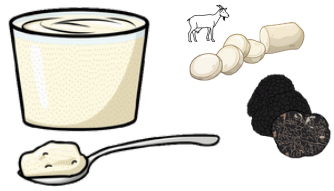
FIRST WINE

ELABORADA POR AUTISM FRIENDLY CLUB

La mayoría de los símbolos pictográficos utilizados son propiedad del Gobierno de Aragón y han sido creados por Sergio Palao para ARASAAC (http://www.arasaac.org), que los distribuye bajo Licencia Creative Commons BY-NC-SA.

CORTESÍA

Vasito de mousse de queso de cabra trufado con chutney de piña



MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y TRUFA

+



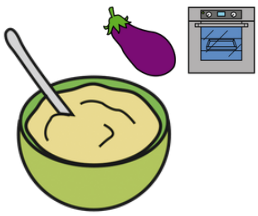
MERMELADA DE PIÑA Y VINAGRE

Rollo crujiente de miso rojo con babaganoush y sésamo negro



ROLLO DE MISO*
*PASTA DE SOJA

+



BABAGANOUSH*
*CREMA DE BERENJENAS ASADAS

+



SÉSAMO NEGRO

CORTESÍA

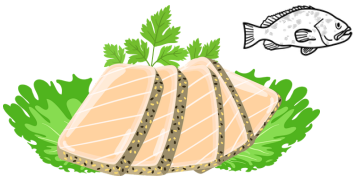
ENTRANTES

Tostada de maiz con tiradito de mero, leche de tigre de anchoas, maiz deshidratado, cebolla roja cristalizada, cilantro



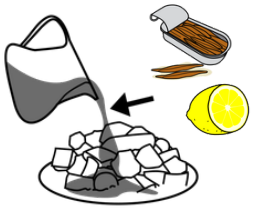
TOSTADA DE MAÍZ

+

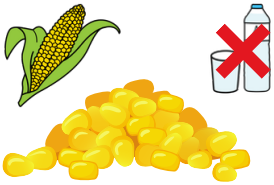


LÁMINAS FINAS DE MERO

+



LECHE DE TIGRE DE ANCHOAS*
*SALSA DE CÍTRICO Y PESCADO



MAÍZ DESHIDRATADO

+



CEBOLLA ROJA

+



CILANTRO

Tataki de ternera en costra de sésamo, salicornia, brotes de alfalfa, mayonesa de soja y chili dulce



LÁMINAS DE TERNERA CRUDA CON SÉSAMO

+



SALICORNIA*
*VEGETAL

+



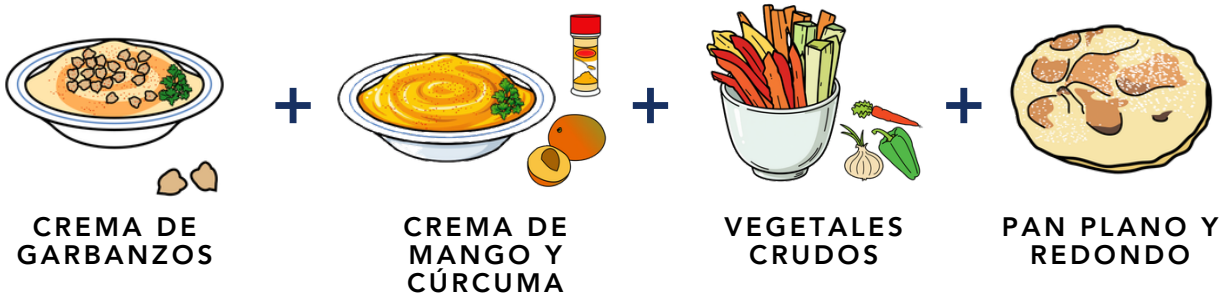
BROTES DE ALFALFA*
*LEGUMBRE

+



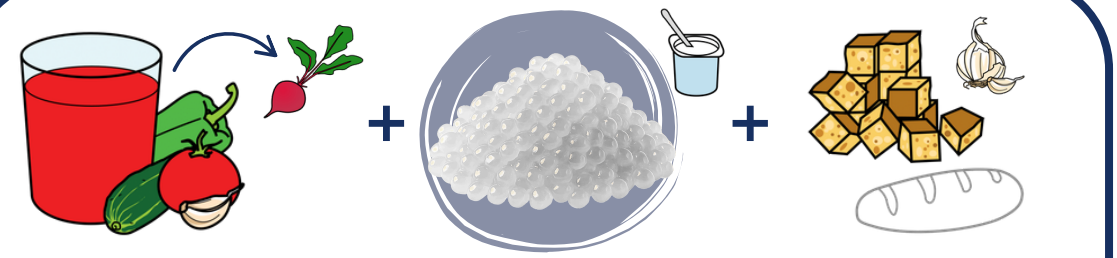
MAYONESA DE SOJA Y CHILI NO PICANTE

Hummus de garbanzos, hummus de mango y cúrcuma con crudités de temporada y pan pita



CREMA DE GARBANZOS + CREMA DE MANGO Y CÚRCUMA + VEGETALES CRUDOS + PAN PLANO Y REDONDO

Gazpacho de remolacha, esferificaciones de yogur griego, croûtones de pan de ajo

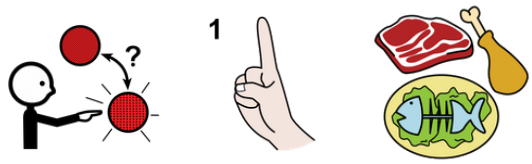


GAZPACHO DE REMOLACHA + ESFERAS DE YOGUR GRIEGO + PICATOSTES DE PAN DE AJO

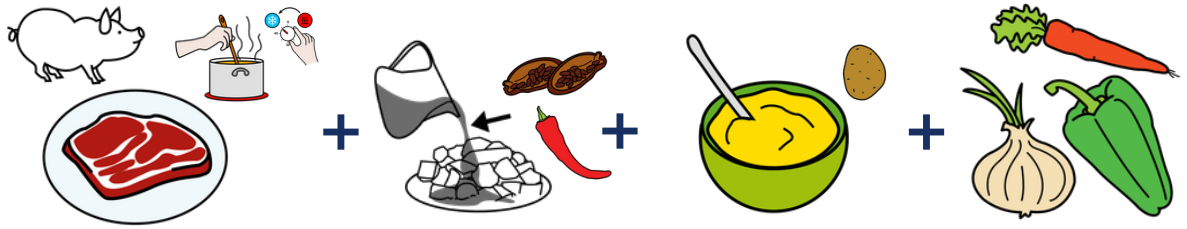
ENTRANTES

PRINCIPALES

1 ELIGE UNA PROTEÍNA AL HORNO



Carrillera a baja temperatura con mole de cacao y parmentier de papa con mini verduras



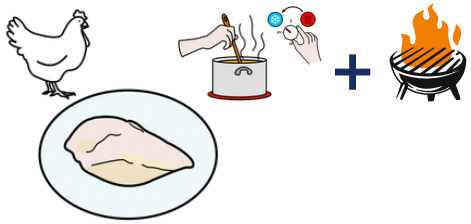
CARNE DE CERDO COCINADA A BAJA TEMPERATURA

SALSA DE CACAO Y CHILE

PURÉ DE PATATAS

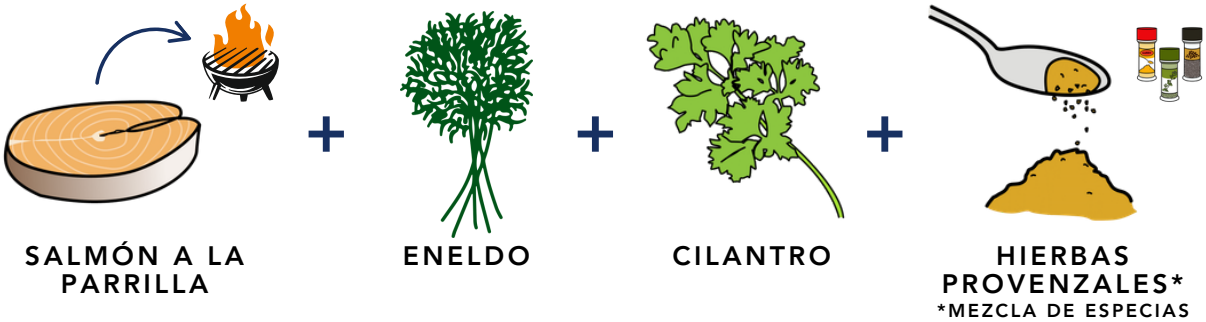
VERDURAS VARIADAS

Muslo deshuesado de pollo campero a baja temperatura y terminado a la parrilla



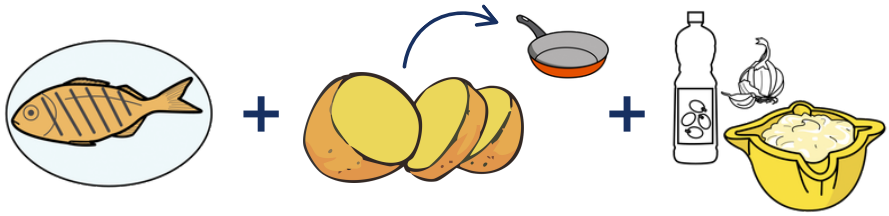
MUSLO DE POLLO SIN HUESO COCINADO A BAJA TEMPERATURA Y A LA PARRILLA

Salmón en costra de hierbas la parrilla



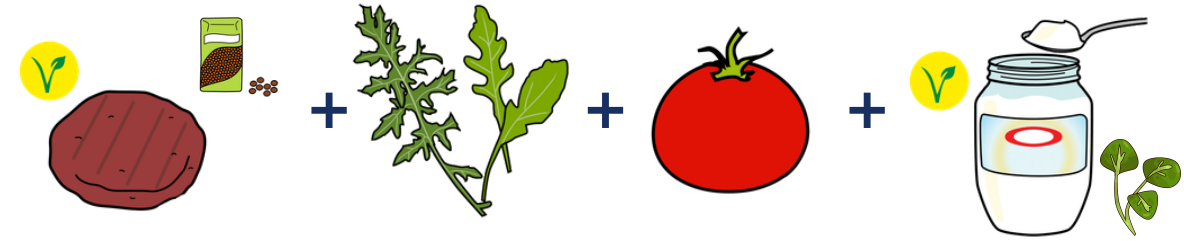
SALMÓN A LA PARRILLA + ENELDO + CILANTRO + HIERBAS PROVENZALES*
*MEZCLA DE ESPECIAS

Lubina crunch con patatas risoladas y alioli confit



LUBINA + PATATAS RISOLADAS*
COCIDAS Y DORADAS + ALIOLI

Hamburguesa vegana de lentejas, rúcula, tomate y mayonesa vegana de berros

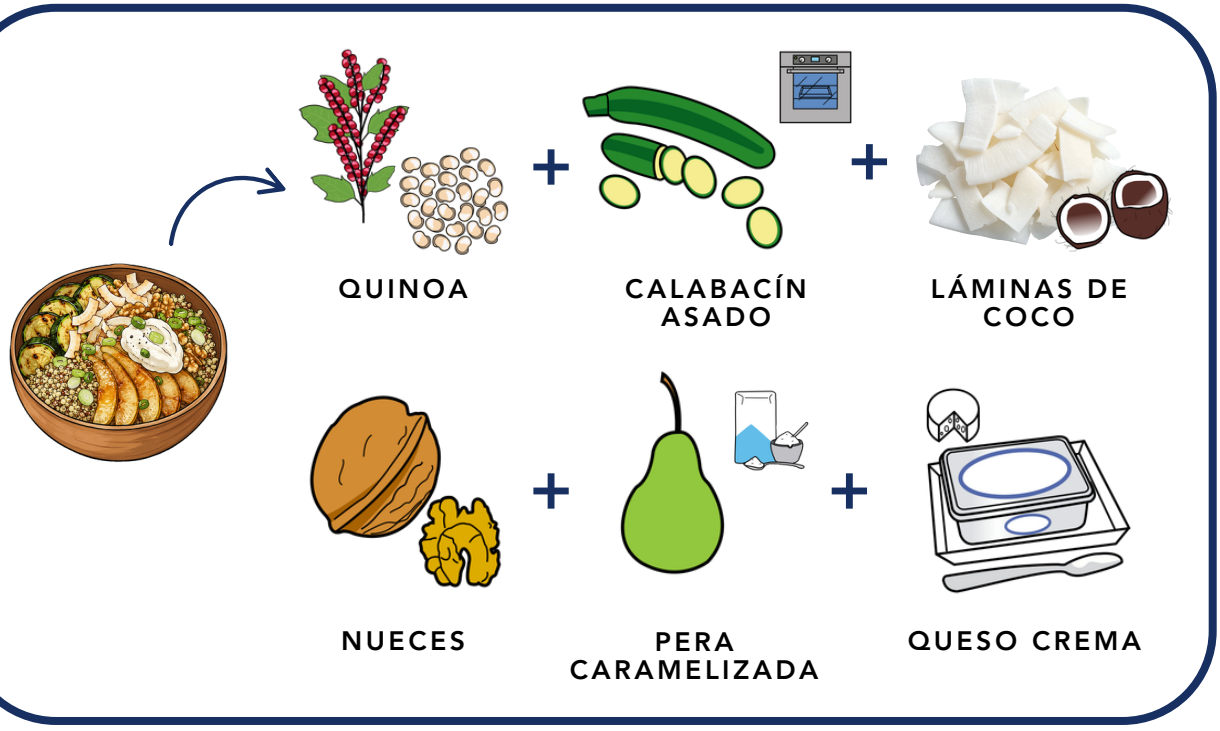


HAMBURGUESA DE LENTEJAS + RÚCULA + TOMATE + MAYONESA DE BERROS*
*VEGETAL

PRINCIPALES

PRINCIPALES

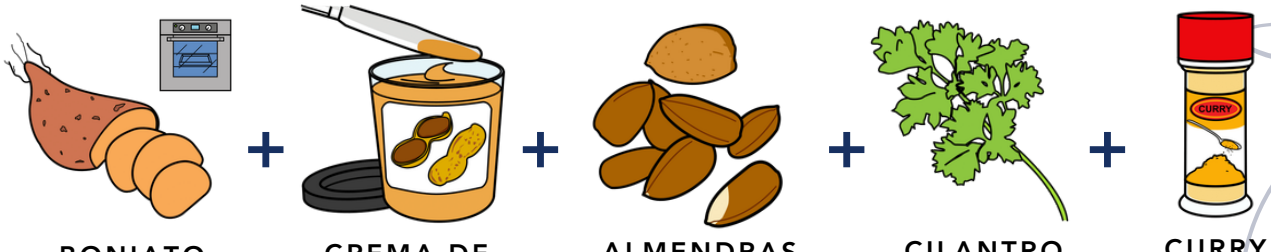
Bowl de quinoa, calabacín asado, coco laminado, nueces cebolleta, láminas de pera caramelizada, quenelle de queso crema



2 ELIGE DOS GUARNICIONES



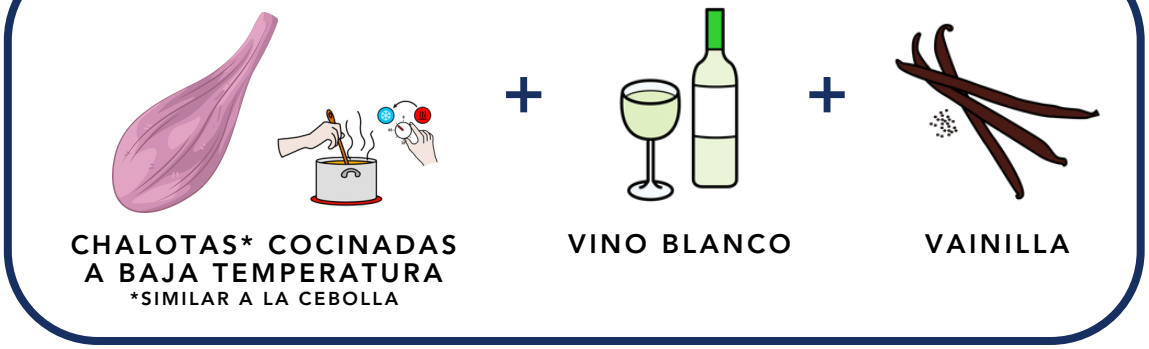
Boniato asado, crema de cacahuetes, almendras tostadas, cilantro y curry



Calabaza asada con salsa tahini de lima, reducción de balsámico, granada, feta rostizada, pipas de girasol y de calabaza



Chalotas confitadas y glaseadas al vino blanco y vainilla



PRINCIPALES

Patata asada, crema de yogur y cebollino, granola de avellana, salsa miel y siracha



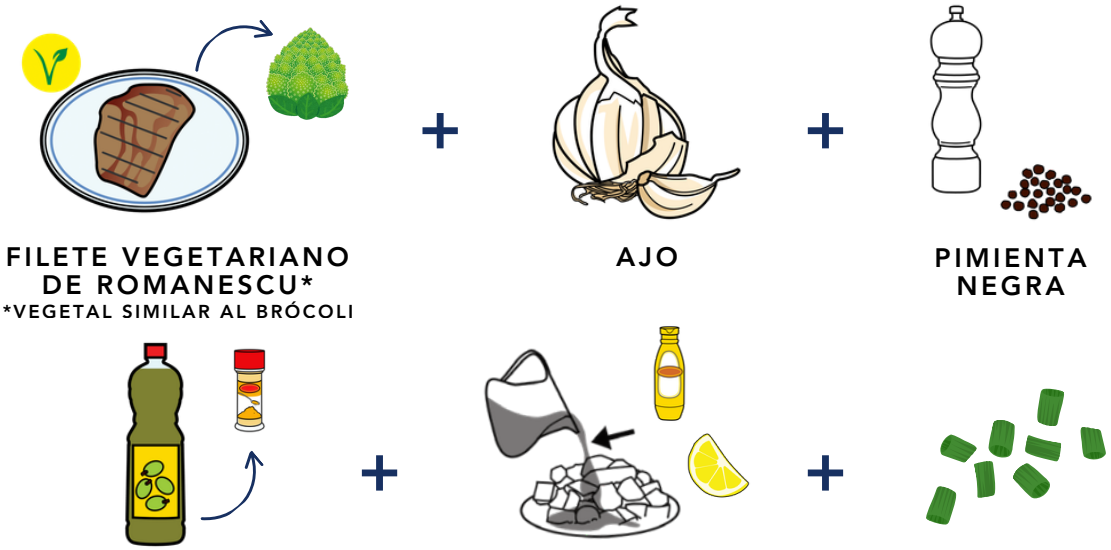
PATATA ASADA

CREMA DE YOGUR Y CEBOLLINO

GRANOLA* DE AVELLANA
*MEZCLA DE CEREALES

SALSA DE MIEL Y SIRACHA*
*PICANTE

Bistec de romanescu, ajo a la plancha, pimienta negra de Jamaica, aceite de cúrcuma, salsa de limón y mostaza, y cebollino



FILETE VEGETARIANO DE ROMANESCU*
*VEGETAL SIMILAR AL BRÓCOLI

AJO

PIMIENTA NEGRA

ACEITE DE CÚRCUMA*
*ESPECIA

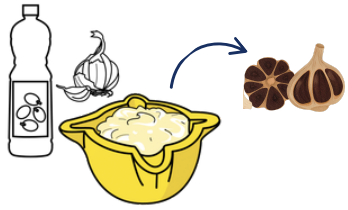
SALSA DE LIMÓN Y MOSTAZA

CEBOLLINO

PRINCIPALES

③ TOPPING EN MESA

Alioli de ajo negro



ALIOLI DE AJO NEGRO

Barbacoa ahumada



SALSA BARBACOA AHUMADA

Mayo yuzu y togarashi con ralladura citrica de lima



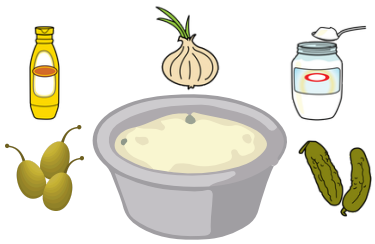
MAYONESA DE CÍTRICOS Y CHILE

\+



RALLADURA DE LIMA

Salsa tártara



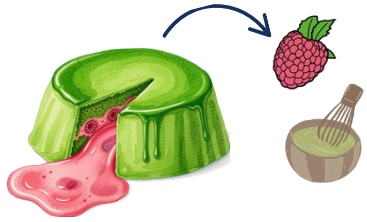
SALSA TÁRTARA*

*MAYONESA, PEPINILLOS, ALCAPARRAS, MOSTAZA Y CEBOLLA

PRINCIPALES

POSTRES

Té matcha cake, con nucleo de frambuesa y teja de chocolate blanco



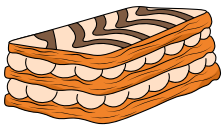
BIZCOCHO DE TÉ MATCHA CON INTERIOR DE FRAMBUESA

+



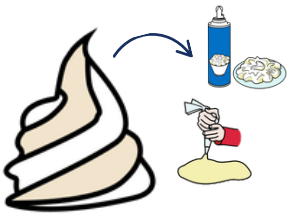
CHOCOLATE BLANCO

Milhojas con crema diplomática y praliné de avellanas



MILHOJAS*
*CAPAS DE HOJALDRE

+



CREMA DIPLOMÁTICA*
*NATA MOTADA Y CREMA PASTELERA

+



CREMA DE AVELLANAS

Mousse de chocolate negro con mou salado de sal maldon ahumado y chips de plátano



CREMA DE CHOCOLATE

+



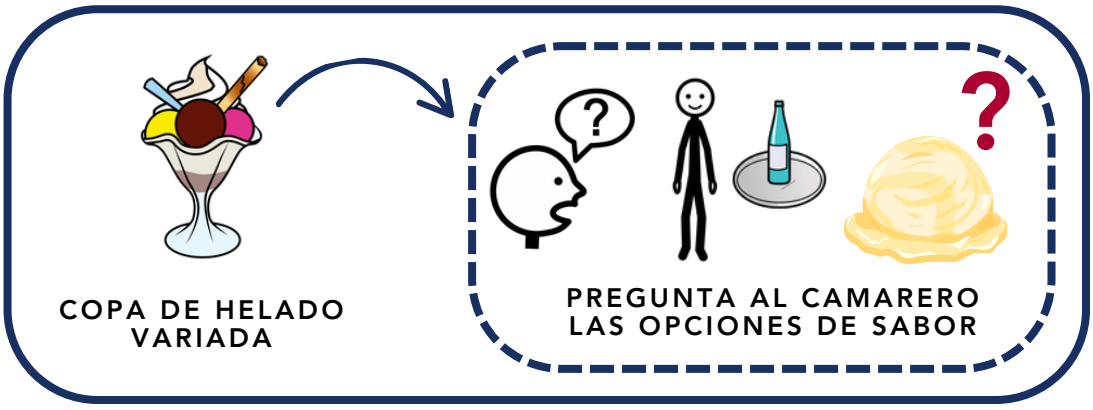
CARAMELO SALADO

+

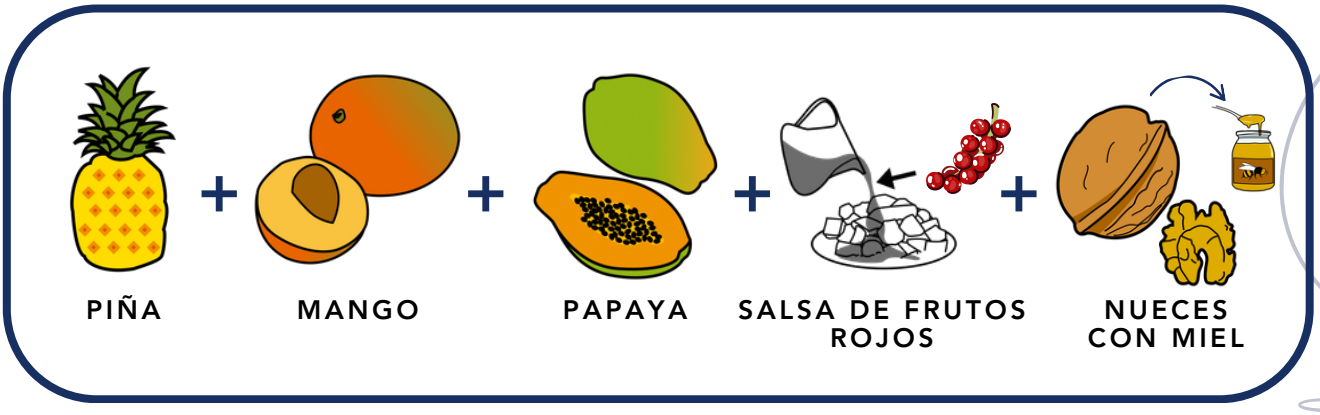


LÁMINAS DE PLÁTANO

Copa de helado



Tris de fruta (piña/mango/papaya) con coulis de frutos rojos y nueces caramelizadas a la miel de caña

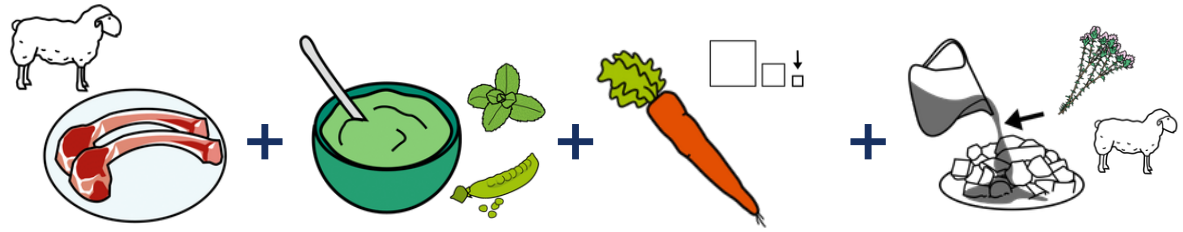


PREMIUM

Solomillo de ternera con cremoso de coliflor trufado y su demiglace

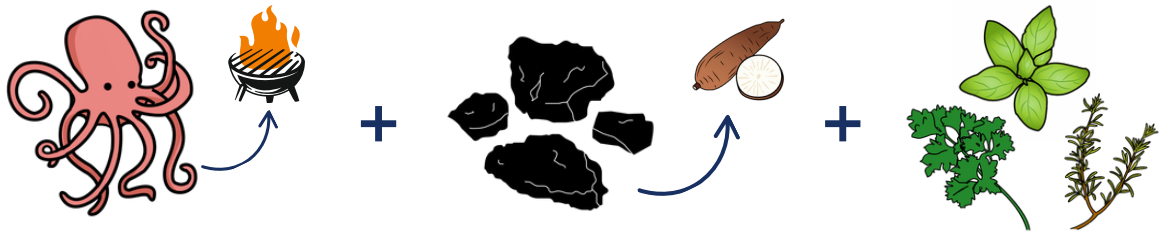


Carré de cordero sobre cremoso de guisantes, menta, zanahoria baby y jugo del cordero al tomillo

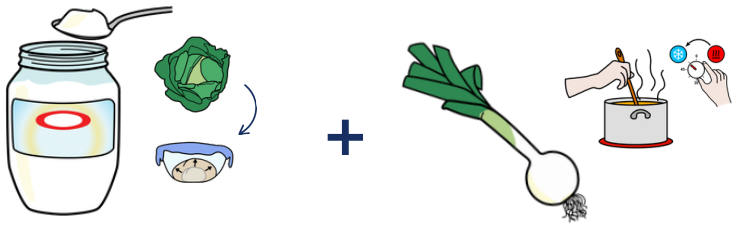


COSTILLAS DE CORDERO + CREMA DE GUISANTES Y MENTA + ZANAHORIAS PEQUEÑAS + SALSA DE CORDERO Y TOMILLO

Pulpo a la brasa sobre carbon yuka, mayonesa de kimchi, hierbas frescas y cebolleta fresca confit

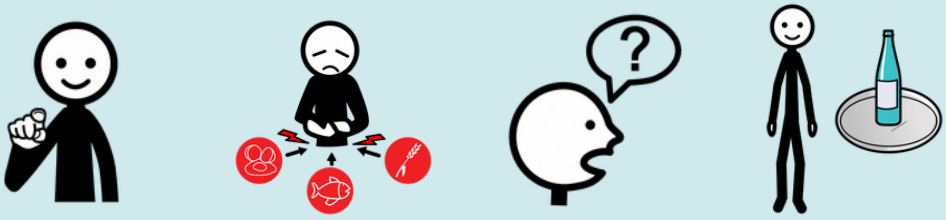


PULPO A LA BRASA + CARBÓN COMESTIBLE DE YUCA* *TUBÉRCULO + HIERBAS FRESCAS



MAYONESA DE COL FERMENTADA + CEBOLLETA COCINADA A BAJA TEMPERATURA

PREMIUM



SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, INFORMA AL CAMARERO ANTES DE PEDIR.

Autism Friendly

GRAND PALLADIUM

HOTELS & RESORTS

IBIZA, SPAIN

