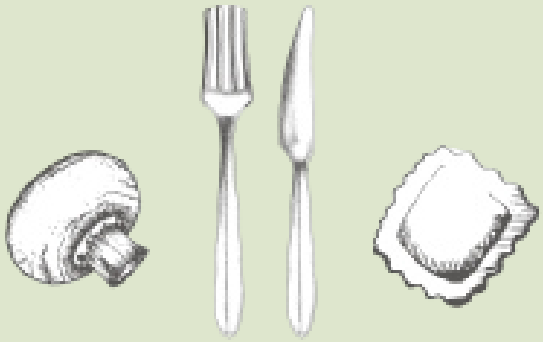
GRAND PALLADIUM
HOTELS & RESORTS

IBIZA, SPAIN

CARTA ADAPTADA

con pictogramas



Portofino

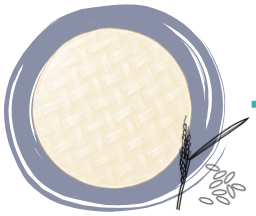
Autism Friendly

ELABORADA POR AUTISM FRIENDLY CLUB

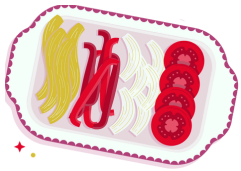
La mayoría de los símbolos pictográficos utilizados son propiedad del Gobierno de Aragón y han sido creados por Sergio Palao para ARASAAC (http://www.arasaac.org), que los distribuye bajo Licencia Creative Commons BY-NC-SA.

ENTRANTES

Falso canelón de arroz con verduras escalibadas, cebolla tierna y romesco de almendras


LÁMINA DE ARROZ

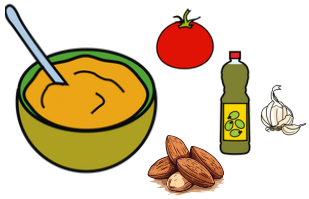
+


VERDURAS ESCALIBADAS*
*BERENJENA, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA Y TOMATE ASADOS

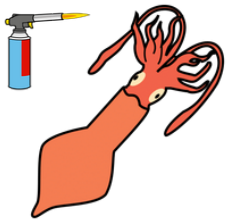
+


CEBOLLA TIERNA

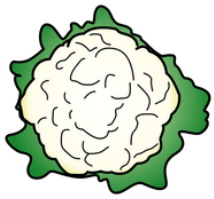
+


SALSA ROMESCO*
*SALSA DE TOMATE, ACEITE, AJO, ALMENDRAS

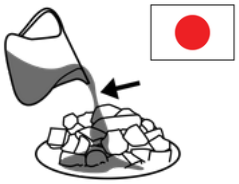
Calamar aburi, coliflor en texturas y salsa verde japonesa


CALAMAR FLAMEADO

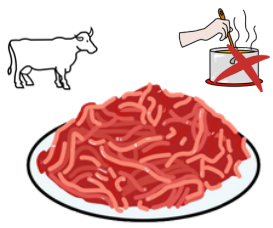
+


COLIFLOR

+


SALSA VERDE JAPONESA

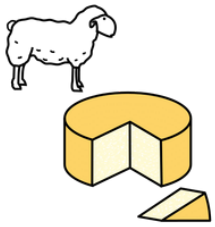
Steak tartar de ternera, yema curada, manchego viejo y brioche


TARTAR DE TERNERA*
*CARNE CRUDA

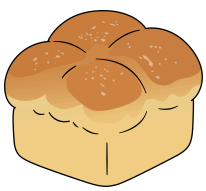
+


YEMA DE HUEVO

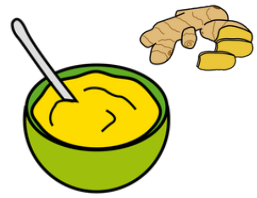
+


QUESO DE OVEJA

+


PAN BRIOCHE

Crema de topinambur, huevo poché, espuma de parmesano y trufa



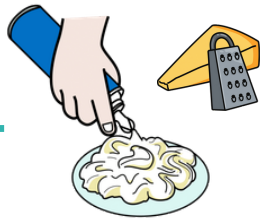
CREMA DE TOPINAMBUR*
*TUBÉRCULO

+



HUEVO POCHÉ*
*COCINADO EN AGUA CALIENTE

+



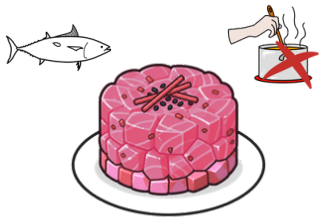
ESPUMA DE QUESO PARMESANO

+



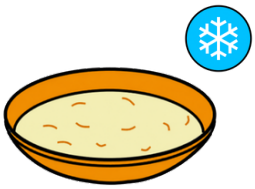
TRUFA

Tartar de pez limón y caldo aromático frío



TARTAR* DE PESCADO
*CARNE CRUDA

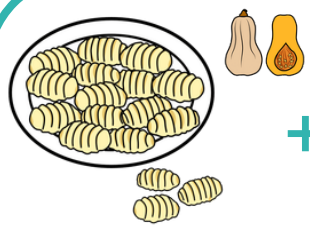
+



CALDO FRÍO

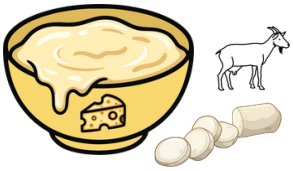
PRINCIPALES

Gnocchi de calabaza con crema de queso de cabra, avellanas tostadas y tempura de salvia



PASTA HECHA DE CALABAZA

+



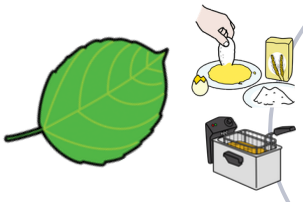
CREMA DE QUESO DE CABRA

+



AVELLANAS

+



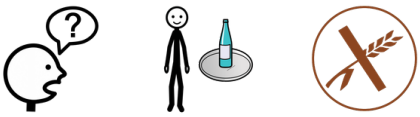
HOJAS DE SALVIA REBOZADAS Y FRITAS

Autism Friendly

Espaguettoni, burrata, cherry amarillo, tartar de gamba y lima

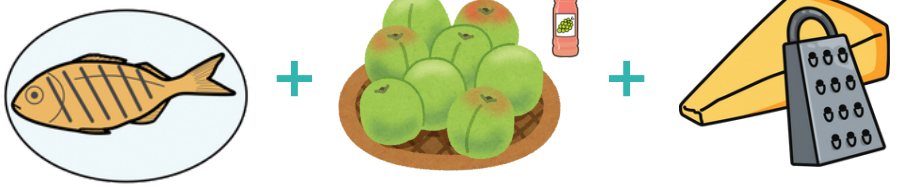


ESPAGUETIS + QUESO BURRATA + TOMATES CHERRY AMARILLOS + TARTAR DE GAMBA CRUDA + LIMA



PUEDES PEDIR ESTE PLATO SIN GLUTEN

Solomillo de corvina con umeboshi y parmesano



CORVINA + UMEBOSHI* *FRUTA JAPONESA ENCURTIDA + QUESO PARMESANO

Langosta al estilo Formentera



LANGOSTA + PATATAS FRITAS + HUEVO FRITO

PRINCIPALES

Portobellos glaseados a la bourguignon, toffee de miso y carpaccio de champiñones



CHAMPIÑONES PORTOBELLO

+



SALSA BOURGUIGNON*
*VINO TINTO, CALDO DE CARNE, CEBOLLA, CHAMPIÑONES Y TOCINO

+



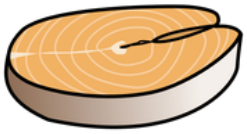
CARAMELO DE MISO*
*PASTA DE SOJA

+



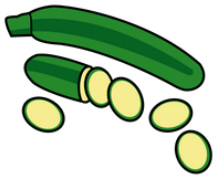
LÁMINAS MUY FINAS DE CHAMPIÑÓN

Salmón glaseado con calabacines y crema de verduras asadas



SALMÓN

+



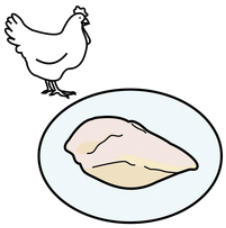
CALABACÍN

+



CREMA DE VERDURAS

Pechuga de pollo payés, jus al limón y salvia, milhoja de patatas y queso scamorza



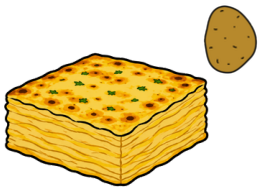
PECHUGA DE POLLO

+



ZUMO DE LIMÓN Y SALVIA

+



MILHOJA DE PATATAS*
*LÁMINAS MUY FINAS

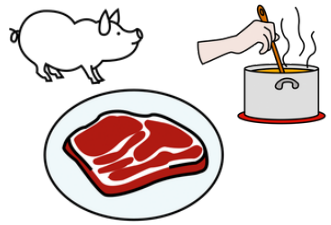
+



QUESO SCAMORZA

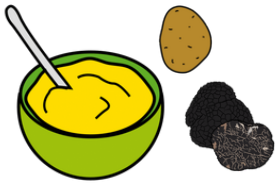
PRINCIPALES

Carrillera de cerdo, reducción de su salsa y cremoso de patata y trufa



GUISO DE CARNE DE CERDO

+



CREMA DE PATATA Y TRUFA

Entrecôte, demiglace de romero, patatas confitadas a la vainilla, crema de boletus y trufa



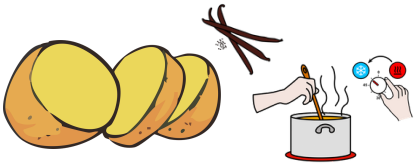
ENTRECOTE

+



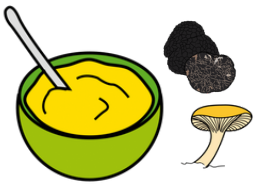
SALSA DEMIGLACE* DE ROMERO

*SALSA ESPESA DE CALDO DE CARNE Y VINO



PATATAS COCINADAS A BAJA TEMPERATURA CON VAINILLA

+



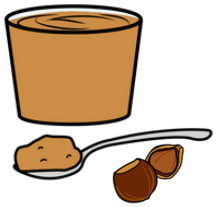
CREMA DE SETAS Y TRUFA

POSTRES

Bosque de chocolate


DISCOS DE CHOCOLATE

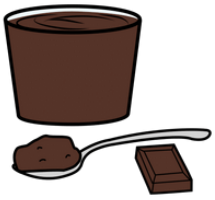
+


CREMA DE AVELLANA

+


CREMA DE TÉ MATCHA

+


CREMA DE CHOCOLATE NEGRO


MIGAS DE CHOCOLATE

+


MIGAS DE TÉ MATCHA

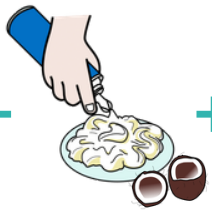
+


SORBETE DE FRAMBUESA

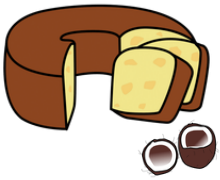
Yukimi – coco en texturas


MIGAS DE COCO

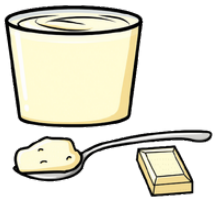
+


ESPUMA DE COCO

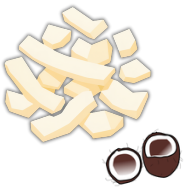
+


BIZCOCHO DE COCO

+


CREMA DE CHOCOLATE BLANCO

+


CHIPS DE COCO

Lemon curd, gel de albahaca y crumble de jengibre


CREMA DE LIMÓN

+


GEL DE ALBAHACA

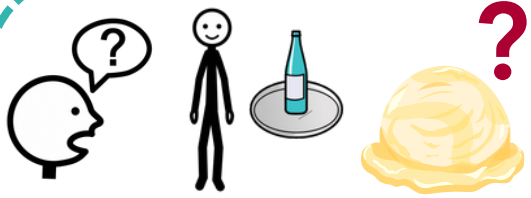
+


MIGAS DE JENGIBRE

Copa de helado



COPA DE HELADO VARIADA



PREGUNTA AL CAMARERO LAS OPCIONES DE SABOR

Macedonia de fruta con helado cremoso de yogur



FRUTA VARIADA CORTADA

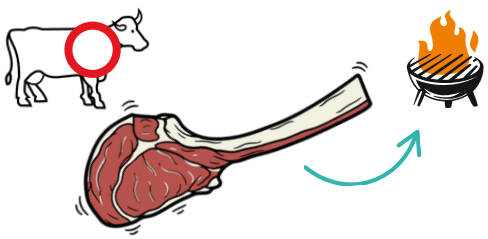
+



HELADO DE YOGUR

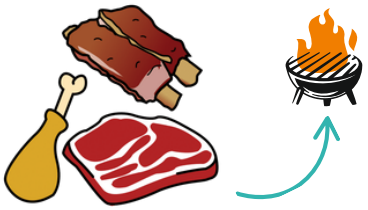
ALMUERZO PREMIUM

Tomahawk

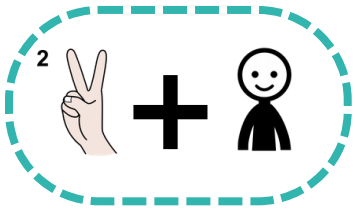


CORTE DE CARNE DE VACUNO DE LAS COSTILLAS DELANTERAS

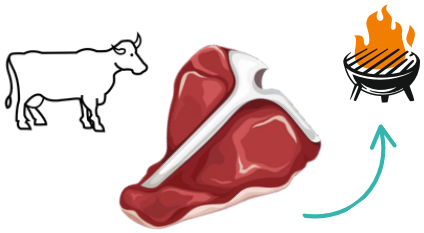
Parrillada de carne (mínimo 2 personas)



VARIAS PIEZAS DE CARNE
A LA PARRILLA



T-bone

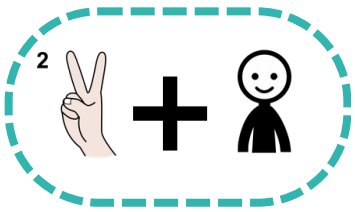


CORTE DE CARNE DE VACUNO CON
HUESO EN FORMA DE "T"

Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas)

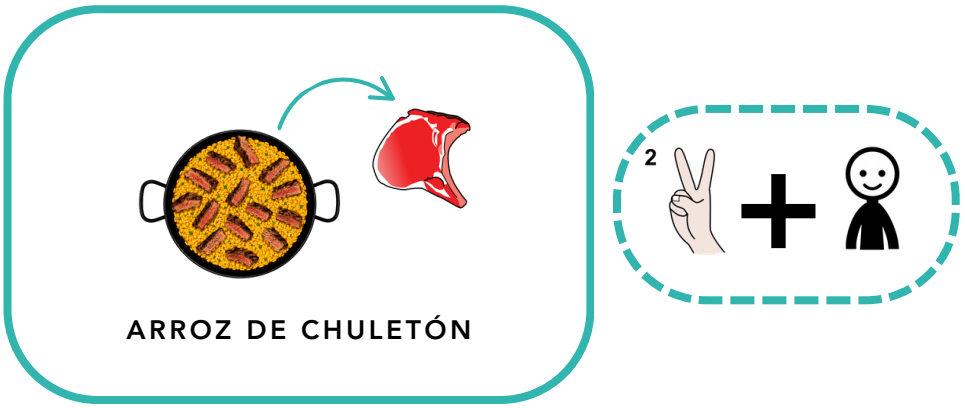


ARROZ MELOSO* DE
BOGAVANTE
*CON UN POCO DE CALDO



ALMUERZO PREMIUM

Arroz de txuleta (mínimo 2 personas)



Arroz meloso de pulpo y cigala (mínimo 2 personas)



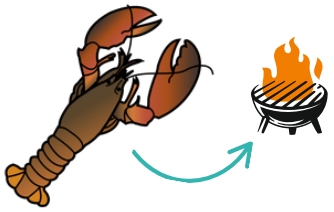
Arroz meloso de boletus y espárrago triguero (mínimo 2 personas)



ALMUERZO PREMIUM

CENA PREMIUM

Bogavante a la parrilla con salsa bernesa



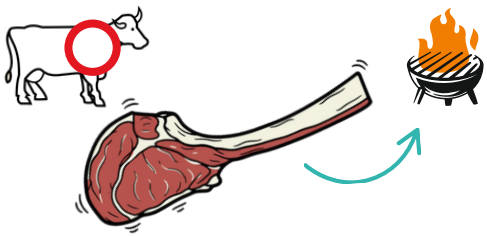
BOGAVANTE A LA PARRILLA

+



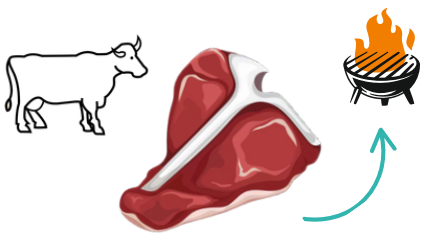
SALSA BERNESA*
*YEMAS DE HUEVO, MANTEQUILLA, VINAGRE Y VINO BLANCO

Tomahawk



CORTE DE CARNE DE VACUNO DE LAS COSTILLAS DELANTERAS

T-bone



CORTE DE CARNE DE VACUNO CON HUESO EN FORMA DE "T"

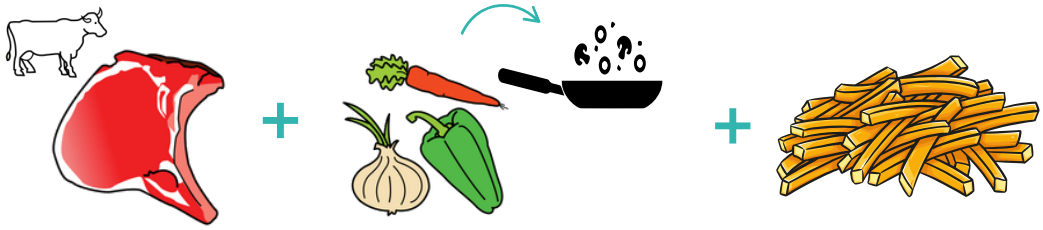


ELIGE SI QUIERES O NO AÑADIR UNA BOTELLA DE VINO

CENA PREMIUM

CENA PREMIUM

Chuletón de Black Angus con salteado de verduras y patatas

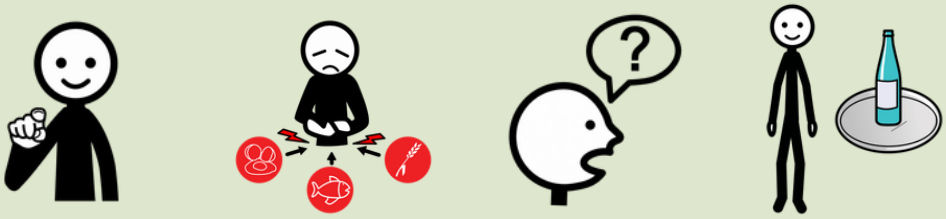


CHULETÓN + VERDURAS SALTEADAS + PATATAS FRITAS

Picaña de Black Angus con patatas y verduras a la parrilla



CORTE DE CARNE DE VACUNO + VERDURAS A LA PARRILLA + PATATAS FRITAS



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

GRAND PALLADIUM

HOTELS & RESORTS

IBIZA, SPAIN

