



MEL D'ABELLA

**MENÚS PARA EMPRESAS
MENÚS PER A EMPRESES**

Obra Social Sa Nostra
C/ Concepció, 12. 07012. Palma de Mallorca

Información y reservas / Informació i reserves:
971 725 259 / info@meldabella.com



MEL D'ABELLA

laboratori gastronòmic

MENÚS PARA EMPRESAS Nº1 / PRECIO 28 € PERSONA

Ensalada de manzana y queso viejo mahonés con vinagreta de frutos rojos
Amanida de poma amb formatge vell maonés i vinagreta de fruits vermells

Bacalao gratinado con tomate caramelizado y verduras salteadas
Bacallà gratinat amb tomàtiga caramelitzada i verdures saltejades

Tarta de chocolate con frutas tropicales
Pastís de xocolata amb fruites tropicals

Vino, agua, copa de cava y café
Vi, aigua, copa de cava i café

IVA incluido / IVA inclòs
Mínimo 10 personas / M̀nim 10 persones

MENÚS PARA EMPRESAS Nº2 / PRECIO 28 € PERSONA

Ensalada de setas salteadas, escarola y beicon con vinagre viejo de jerez
Amanida de bolets saltejats, escarola i bacon amb vinagre vell de xerés

Pollo campero relleno de gambas con salsa de marisco y timbal de arroz con verduritas
Pollastre de pagès farcit de gambes amb salsa de marisc i timbal d'arròs amb verduretes

Tarta de frutos rojos
Pastís de fruits vermells

Vino, agua, copa de cava y café
Vi, aigua, copa de cava i café

IVA incluido / IVA inclòs
Mínimo 10 personas / M̀nim 10 persones



MEL D'ABELLA

laboratori gastronòmic

MENÚS PARA EMPRESAS Nº3 / PRECIO 30 € PERSONA

Crema de puerros y verduras
Crema de porros i verdures

Lechona confitada con salsa de granada y frutos rojos con patatitas y verduras confitadas
Porcella confitada amb salsa de magrana i fruits vermells amb patató i verdures confitades

Semifrío de frutos rojos
Semifred de fruites vermelles

Vino, agua, copa de cava y café
Vi, aigua, copa de cava i café

IVA incluido / IVA inclòs
Mínimo 10 personas / Mìnim 10 persones

MENÚS PARA EMPRESAS Nº4 / PRECIO 30 € PERSONA

Raviolis rellenos de verduras con salsa de pimientos rojos
Raviolis farcits de verdures amb salsa de pebres vermells

Lomo de cerdo ibérico asado a las finas hierbas con salsa de oporto y terrina
de patatas con verduras

Llom de porc ibèric rostit a las fines herbes amb salsa d'oporto i terrina de patates i verdures

Tarta de manzana
Pastís de poma

Vino, agua, copa de cava y café
Vi, aigua, copa de cava i café

IVA incluido / IVA inclòs
Mínimo 10 personas / Mìnim 10 persones



MEL D'ABELLA

laboratori gastronòmic

MENÚS PARA EMPRESAS Nº5 / PRECIO 30 € PERSONA

Arroz meloso de carne, setas y verduras
Arròs melós de carn, bolets i verdures

Rape con salsa de gambas y verduritas al vapor al aceite de albahaca
Rap amb salsa de gambes i verdures al vapor amb oli de alfabaguera

Gató con semifrío de hierbas dulces
Gató amb semifred d'herbes dolces

Vino, agua, copa de cava y café
Vi, aigua, copa de cava i café

IVA incluido / IVA inclòs
Mínimo 10 personas / Mìnim 10 persones

MENÚS PARA EMPRESAS Nº6 / PRECIO 32 € PERSONA

Milhojas de verduras con bechamel de calabaza y zanahoria
Milfulles de verdures amb beixamel de carabassa i pastanagó

Merluza de pincho en salsa verde con pure de guisantes y coliflor
Lluç de palangre en salsa verda amb puré de pèsols i colflori

Tarta de higos
Pastís de figues

Vino, agua, copa de cava y café
Vi, aigua, copa de cava i café

IVA incluido / IVA inclòs
Mínimo 10 personas / Mìnim 10 persones



MEL D'ABELLA

laboratori gastronòmic

MENÚS PARA EMPRESAS Nº7 / PRECIO 38 € PERSONA

Langostinos flambeados al brandi
Llagostins flambejats amb brandi

Frito de verduras de temporada
Frit de verdures de temporada

Variado de croquetas caseras (carne, gambas y bacalao)
Variat de croquetes casolanes (carn, gambas i bacallà)

Ensalada de fresas, gambas y canónigos con vinagre viejo de jerez y piñones tostados
Amanida de maduixes, gambes i herba del canonge amb vinagre vell de xerès i pinyons
torrats

Lomo de cerdo negro mallorquín con salsa de setas y milhojas de verduras
Llom de porc negre mallorquí amb salsa de bolets i milfulles de verdures

Tarta de frutas tropicales con mango caramelizado
pastís de fruites tropicals amb mango caramelitzat

Vino, agua, copa de cava y café
Vi, aigua, copa de cava i café

IVA incluido / IVA inclòs
Mínimo 10 personas / M̀nim 10 persones



MEL D'ABELLA

laboratori gastronòmic

MENÚ PARA EMPRESAS Nº8 / PRECIO 46€ PERSONA

Variado de tempuras
Variat de tempures

Rollitos de crepes con pescados ahumados
Farcellets de creps amb peix fumat

Carpaccio de pulpo ahumado con aceite de pimenton de la vera
Carpaccio de pop fumat amb oli de pebre vermell de la vera

Sorrentinos rellenos de ricotta con salsa de ceps
Sorrentinos farcits de ricotta amb salsa de ceps

Cordero lechal al horno con salsa antigua mallorquina y verduras confitadas
Mè de llet al forn amb salsa antiga mallorquina i verduretes confitades

Tarta de mousse de turrón con piña caramelizada
Pastís de torró amb pinya caramelitzada

Vino, agua, copa de cava y café
Vi, aigua, copa de cava i café

IVA incluido / IVA inclòs
Mínimo 10 personas / Mínim 10 persones

Obra Social Sa Nostra
C/ Concepció, 12. 07012. Palma de Mallorca

Información y reservas / Informació i reserves:
971 725 259 / info@meldabella.com