

ASTIR

TERRAZA PORTALS NOUS

БЛЮДА НА НЕСКОЛЬКО ПЕРСОН

Хрустящие крокеты. 9 €

Из креветок и фисташек, подаются с кисло-сладким соусом из белого сладкого перца, выращенного на Майорке.

Три вида хумуса. 10 €

Из нута, баба гануш, из свеклы, с хрустящей корочкой из кукурузы и мини овощами.

Хамон иберико (из свиньи, откопленной только желудями). 24 €

С сферическими оливками и «стеклянным» хлебом.

Суши с рыбного рынка. 15 €

Изысканное блюдо, которое шеф-повар готовит ежедневно из самой свежей рыбы, пойманной на нашем побережье.

ВКУСНЫЙ МЯКИШ

Сэндвич Club Mallorquín. 22 €

Пластины из утки из Синеу, бекон, хамон серрано, сыр местного производства, несколько сортов салата-латук, помидор, карамелизованный лук и фирменный соус Chef's club.

Сэндвич Portals Nous. 24 €

Омар, хрустящий бекон, несколько сортов салата-латук, помидор, карамелизованный лук и майонез Kimchi.

Гамбургер Astir. 18€

Телятина, карамелизованный лук, сыр Камамбер, несколько сортов салата-латук, помидор и хрустящий бекон.

Сэндвич Veggie's Passion. 15€

Белая спаржа, баба гануш, помидор, несколько сортов салата-латук и огурец.

Баоцзы из черной свиньи. 15€



Запеченный молочный поросенок, помидор сорта Ramallet, соус из зернистой горчицы и типичный на острове Майорка соус Пикада.

Включая НДС

ЗАКУСКИ

Гаспачо из инжира из Сон-Мут-Ноу с омаром. 22 €   

Гаспачо домашнего изготовления с различными текстурами из инжира и омаром, пойманном в соответствии с нормами устойчивого рыболовства.

Салат из морских гребешков и различных текстур из яблока. 25 €  

Морские гребешки, запеченные в корке из миндаля, выращенного на Майорке, с джемом из колбасного изделия *Samaiot*.

Салат из булгура. 13 €

С экологически чистыми овощами, выращенными на нашем острове.

Эковок из экологически чистых овощей. 13€

Вок из кале, шпината, корня фенхеля и спаржевой брокколи бими.

Тартар из лосося. 18€ 

Тартар из лосося, пойманного в соответствии с нормами устойчивого рыболовства, с авокадо и искусственной икрой из базилика.

Тартар Selini. 19€  

Тартар из воловьего мяса с пармезаном, каперсами и ернистой горчицей, подается с гарниром.

БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Паста Burballes с типичным на острове песто. 14 €  

Традиционная паста острова Майорка и изысканным песто, приготовленным из трав, растущих в данной местности.

Каннеллони балеарские. 14 €  

Каннеллони с мясом и привкусом собрасады, сделанных по традиционному рецепту острова.

ДЕСЕРТЫ

Бифштекс из короткого филея коровы породы Rubia mallorquina. 27 €  

Бифштекс из короткого филея, приготовленный на углях, с соусом из инжира из Льюкмайор и пюре из красного батата.

Попьет из цыпленка, выращенного в Кампос, под ремесленным пивом Ca Nostra. 20 € 

Цыпленок, фаршированный паштетом из Феланич, с соусом из ремесленного пива.

Телячья корейка. 22€

Ребра, запеченные при низкой температуре с местными специями и гарниром из печеного с розмарином картофеля.

Филе ягненка из Польенсы. 29€  

Филе ягненка, запеченное на углях, с соусом из травяного ликера и печеной фиолетовой морковью мини.



waveofchange.com

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Треска в балеарском

Blanco y negro. 26 €   

Конфи из трески, приготовленной при низкой температуре с нежным рисом из балеарской каракатицы, колерованный с соусом «Черный айоли».

Группер по-майорски. 29 €

Запеченный в духовке группер с местным картофелем и овощами, приготовленными по традиционному рецепту.

Горбыль, приготовленный на углях острова. 27 €

Горбыль, запеченный на углях из белого батата, покрытый соусом Picada по-майорски.

Рыба с рыбного рынка (цена зависит от рыночной цены)
Лучшая, отборная рыба, пойманная в нашем регионе.



MSC-C-56782




ASC-C-01938

Ресторан имеет сертификат **MSC/ASC** (Первая сертифицированная гостиничная сеть в Южной Европе). В рамках своего движения **“Wave of Change”** компания Iberostar работает над тем, чтобы предлагать клиентам такой ассортимент рыбы, который предусматривает все более ответственное отношение к охране здоровья наших океанов, а также зависящих от них людей и сообществ.

БЛЮДА ИЗ РИСА


Рис «в сторонке» (минимум 2 персоны). 23 €




Черный рис (минимум 2 персоны). 22 €




Рис из морепродуктов
(минимум 2 персоны). 24 € 



Нежный рис. 18 €

ДЕСЕРТЫ

Панна котта из местного миндаля. 8 € 
Панна котта домашнего приготовления из миндаля, в собственном креме, с хрустящей корочкой из розмарина.

Теплый чизкейк. 10 €   
Чизкейк из маонского сыра с бисквитом из инжира и муссом домашнего приготовления из тыквы, выращенной на острове.

Крем майорский. 9 €   
Жженный крем с абрикосами и гарниром из кураги из Поррерас в глазури.

Quartos de embetumats. 10 €  
Пышные порции цитрусового десерта и подрумяненного беже, шоколадное покрытие и соус из апельсинов из Сольера.

 ГЛЮТЕН

 МОЛОКО

 ЯЙЦО

 ОРЕШКИ

 РАКООБРАЗНЫЕ

 МОЛЛЮСКИ

 СУЛЬФИТЫ

 КУНЖУТ

 ГОРЧИЧНЫЙ

 РЫБА