



fum, fum, fum

FRÉDÉRIC
restaurant



25 Y 26 DE DICIEMBRE
25TH AND 26TH DECEMBER



NAVIDAD EN VALLDEMOSSA CHRISTMAS IN VALLDEMOSSA

PARA EMPEZAR | TO START WITH

Ravioli de gamba roja con crema de mejillones y curry

Red prawn ravioli with mussel and curry cream sauce

Brandada de bacalao con mahonesa de pimientos del piquillo y ensalada mixta aliñada con vinagreta

Cod brandade with piquillo pepper mayonnaise and mixed salad dressed with black olive vinaigrette

Carpaccio de ternera con vinagreta de trufa, tomates cherries confitados y rúcula

Beef carpaccio with truffle vinaigrette, candied cherry tomatoes and rocket

PRINCIPALES | MAIN COURSES

Lechona a baja temperatura con cremoso de patata, cebolla caramelizada y salsa de naranja del valle

Suckling pig at low temperature with creamy potato, caramelized onion and orange sauce from the valley

Arroz meloso de cigalas con alioli de lemon grass

Crayfish creamy rice with lemon grass aioli

Solomillo de ternera con patata confitada, rebozuelos y espinacas salteadas

Beef tenderloin with confit potato, chanterelles and sautéed spinach

POSTRE | DESSERT

Pana Cotta de Baileys con helado de dulce de leche y falso caviar de mango

Baileys Panna cotta with dulce de leche ice cream and fake mango caviar

Cheese cake de lima con helado de albaricoque y gel de lima

Lime cheesecake with apricot ice cream and lime gel

Ganache de chocolate, mousse de turrón, crema de vainilla y toffee de plátano

Chocolate ganache, nougat mousse, vanilla cream and banana toffee

Y PARA BEBER | DRINKS

Vinos tinto y blanco, cerveza, refrescos, agua, café o té y copa

Red wine, white wine, beer, soft drinks, water, coffee or tea and drink

Menú de tres platos a elegir | Three courses menu to choose from

Precio por persona

67€



FRÉDÉRIC RESTAURANT
BY HOTEL VALLDEMOSSA

INFO Y RESERVAS:

+34 971 61 26 26

info@valldemossahotel.com | valldemossahotel.com | [@fredericrestaurant](https://www.instagram.com/fredericrestaurant)