

restaurante

aplc

aptc



aptc



navidades 2010

ESTAS **NAVIDADES** CELEBRA TU
CENA DE EMPRESA CON NOSOTROS



Estas navidades el restaurante APTC quiere organizar vuestra mejor comida ó cena de empresa.

**Para ello os ofrece:
4 menús distintos
Salas privadas (según número de comensales)**

Solo necesitamos vuestra reserva previa y si escogéis el menú 3 y 4 los segundos elegidos con un mínimo de 4 días de anticipación.

Los menus 1 y 2 no son validos para los fines de semana o consultar con el encargado



Restaurante APTC (Ramón LLompart) Cl. Annibal, 11. Sta Catalina, Palma de Mallorca

Tel: 971- 28.91.65 – ramon@restauranteaptc.com



1- Menú degustación 25 Eur +iva

Ensalada de salmón con cebolla crujiente y salsa de eneldo con mostaza.

Carpaccio de ternera con gorgonzola dulce.

Esfera de queso rebozado con nueces y chutney de frambuesa.

Arroz cremoso de mejillones y calamares.

Laminas de entrecot con crottons de patata al romero.

Postre variado

Vino Blanco Honeymoon

Vino Tinto Sa Rota.

Café.



2- Menú degustación 30 Eur + iva

Ensalada tibia de pera y queso de cabra con frutos secos caramelizados.

Carpaccio de salmón con dos mostazas.

Croquetas de berenjenas, tomate seco y mozzarella.

Trufas de Foie con uvas y manzanas.

Arroz cremoso de pescado con gambas al ajillo.

Entrecot laminado con verduras salteadas y salsa teriyaki.

Postres variados.

Vino Blanco Honeymonn

Vino Tinto Sa Rota

Café.



3- Menú 2º a elegir 35 Eur + iva

PRIMEROS

Vichyssoise de espárragos trigueros a la menta y langostinos crujientes

Y

Ensalada de salmón ahumado y atún marinado en soja y wasabi.

SEGUNDO A ELEGIR

Solomillo de cerdo Ibérico con puré de polenta trufada en salsa de oporto a la vainilla.

O

Lomo de Bacalao con Won ton de setas en su jugo.

Postre Variado.

Vino Blanco Honeymoon y Albariño

Vino Tinto Sa Rota

Café.



4- Menú 2º a elegir 38 Eur + IVA

PRIMEROS

Vichyssoise de espárragos trigueros a la menta con langostinos crujientes.

Y

Ensalada con tártaro de pescado y salsa hoigin.

SEGUNDO A ELEGIR

Tournedo de rape envuelto en bacón con salsa americana.

O

Entrecot de buey en salsa bernesa con puré trufado de polenta.

Postres variados.

Vino Blanco Honeymonn

Vino Tinto Sa Rota.

Café.



restaurante

aptc

Restaurante APTC (Ramón Llompart)

Cl. Annibal, 11. Sta Catalina, Palma de Mallorca

Tel: 971- 28.91.65

aptc

