



Malgache

ES

MENÚ PARA GRUPOS

Dejamos la mente en blanco y nos preparamos para un viaje hacia lo elemental a la vez que a lo exótico y a lo salvaje donde el único objetivo es satisfacer nuestras necesidades más primarias. Nos transportamos a un lugar que es pura inspiración, un lugar que ruge y seduce.

Viajamos hacia la costa sureste del continente africano, a un territorio cuasi inhóspito donde la cultura africana se abre y acoge matices de otras partes del mundo: nos adentramos de lleno en el folclore Malgache, una cultura de origen bantú africana con influencias asiáticas sudorientales y europeas distintiva por la diversidad a la vez que por la unidad de su pueblo.

MALGACHE

La esencia de Malgache en su forma más pura.

Malgache

Un cóctel de bienvenida a base de fresca albahaca con piña y soda de jengibre.

Entrantes

Surtido de panes africanos: Injera, Sabaayad y Pita acompañados de hummus de calabaza, baba ganoush y mantequilla Ras el Hanout.

Tacos de cordero ecológico Mallorquín con Sambal y arroz al azafrán.

Burrata fresca de Puglia con base de tomates cherry confitados en vainilla de Madagascar.

Principal *(a elegir...)*

Pargo a la brasa con vinagreta tandoori.

Entraña de Angus marinada al estilo sijilmasa a la brasa.

Postre *(a elegir...)*

Tarta de quesos con salsa de vainilla de Madagascar.

Tarta fondant de chocolate.

Bebidas

Las bebidas no están incluidas en el precio del menú. Si lo desea, ponemos a su disposición agua, cerveza y refrescos durante el serviciode comida (aprox. 90 minutos) con un suplemento de 10€ por persona. Descorche 5€/persona adicionales.

50 €/persona

PRECIOS EN € CON IVA INCLUIDO

MENÚ
ORIGEN

Vegetariano, exótico y sorprendente.

Malgache

Un cóctel de bienvenida a base de fresca albahaca con piña y soda de jengibre.

Entrantes

Surtido de panes africanos: Injera, Sabaayad y Pita acompañados de hummus de calabaza, baba ganoush y mantequilla Ras el Hanout.

Bao de falafel vegano con pico de gallo de Raf y cremade aguacate.

Filete de coliflor a la brasa Tandoori con salsas y frutos secos.

Principal *(a elegir...)*

Curry verde vegano con arroz jazmín, verduras baby y edamame frito.

Asado de verduras con salsa romesco de ajo negro y emulsión de Mumbai.

Postre *(a elegir...)*

Tarta de quesos con salsa de vainilla de Madagascar.

Tarta fondant de chocolate.

Bebidas

Las bebidas no están incluidas en el precio del menú. Si lo desea, ponemos a su disposición agua, cerveza y refrescos durante el serviciode comida (aprox. 90 minutos) con un suplemento de 10€ por persona. Descorche 5€/persona adicionales.

40 €/persona
PRECIOS EN € CON IVA INCLUIDO

MENÚ
RAICES

Una ceremonia para disfrutar en compañía.

Malgache

Un cóctel de bienvenida a base de fresca albahaca con piña y soda de jengibre.

Entrantes

Surtido de panes africanos: Injera, Sabaayad y Pita acompañados de hummus de calabaza, baba ganoush y mantequilla Ras el Hanout.

Bravas con espuma de salsa brasa.

Canelón de cordero ecológico km 0 al tajín.

Roll fresco de carpaccio de vaca, tomate confitado, tapenade y cítricos.

Principal *(a compartir...)*

Coquelet piri-piri a baja temperatura y a la brasa en mojo sakay, pico de gallo y pan bao al vapor.

Tacos de pargo a la brasa al estilo marroquí y arroz basmati con zaalouk de berenjena.

Postre *(a elegir...)*

Tarta de quesos con salsa de vainilla de Madagascar.

Tarta fondant de chocolate.

Bebidas

Las bebidas no están incluidas en el precio del menú. Si lo desea, ponemos a su disposición agua, cerveza y refrescos durante el serviciode comida (aprox. 90 minutos) con un suplemento de 10€ por persona. Descorche 5€/persona adicionales.

50 €/persona

PRECIOS EN € CON IVA INCLUIDO

MENÚ
RITUAL

malgacherestaurant.com

CONTACTO

Carretera d'Artà 22, 07400
Port d'Alcúdia - Mallorca
Booking +34 696 33 16 61
malgache@grupogarden.com

