



Malgache

FR

MENUS DE GROUPE

Alors, laissons nos esprits se vider alors que nous nous préparons à nous aventurer dans l'élémentaire, dans l'exotisme, dans la nature, où notre seul but est de satisfaire nos besoins les plus primaires. On est transporté dans un lieu qui est pure inspiration, un lieu qui rugit et séduit.

Voyagez avec nous sur la côte sud-est de l'Afrique, vers une terre essentiellement inhospitalière où la culture africaine reçoit et embrasse les nuances d'autres parties du monde : nous plongeons dans le folklore de Madagascar, une culture d'origine africaine bantoue avec des influences sudasiatiques et européennes, caractérisée par la diversité et l'unité de son peuple.

MALGACHE

L'essence la plus pure de notre restaurant malgache.

Malgache

Une boisson de bienvenue à base de basilic frais, d'ananas et de soda au gingembre.

Entrées

Assortiment de pains africains: injera, saabayad et pita avec houmous à la citrouille, baba ganoush et ras el-hanout.

Taco d'agneau bio km-0 de Majorque, sambal et riz au safran.

Burrata fraîche des Pouilles sur tomates cerises confites à la vanille de Madagascar.

Principal *(au choix...)*

Sole grillé en vinaigrette tandoori.

Steak Angus mariné et grillé façon Sijilmassa, avec garniture au choix.

Dessert *(au choix...)*

Cheese-cake crémeux accompagné d'un coulis à la vanille de Madagascar et fruits rouges.

Gâteau fondant au chocolat.

Boissons

Les boissons ne sont pas comprises dans le prix du menu. Si vous le souhaitez, nous mettons à votre disposition eau, bière et boissons non alcoolisées pendant le service du repas (environ 90 minutes) avec un supplément de 10€ par personne. Bouchon de 5 € par personne en sus.

50 €/personne
PRIX EN €, TVA COMPRISE

MENU
ORIGINE

Végétarien, exotique et surprenant.

Malgache

Une boisson de bienvenue à base de basilic frais, d’ananas et de soda au gingembre.

Entrées

Assortiment de pains africains: injera, saabayad et pita avec houmous à la citrouille, baba ganoush et ras el-hanout.

Bao avec falafel végétan et vinaigrette pico de gallo a base de tomates raf et crème d’avocat.

Steak de chou-fleur grillé au tandoori accompagné de sauces et de noix.

Principal *(au choix...)*

Curry vert végétan avec riz au jasmin, petits légumes et edamame frits.

Légumes rôtis en sauce romesco à l’ail noir et émulsion de Mumbai.

Dessert *(au choix...)*

Cheese-cake crémeux accompagné d’un coulis à la vanille de Madagascar et fruits rouges.

Gâteau fondant au chocolat.

Boissons

Les boissons ne sont pas comprises dans le prix du menu. Si vous le souhaitez, nous mettons à votre disposition eau, bière et boissons non alcoolisées pendant le service du repas (environ 90 minutes) avec un supplément de 10€ par personne. Bouchon de 5 € par personne en sus.

40 €/personne
PRIX EN €, TVA COMPRISE

MENU
RACINES

Une cérémonie à vivre en bonne compagnie.

Malgache

Une boisson de bienvenue à base de basilic frais, d’ananas et de soda au gingembre.

Entrées

Assortiment de pains africains: injera, saabayad et pita avec houmous à la citrouille, baba ganoush et ras el-hanout.

Patatas bravas et mousse de sauce brasa.

Cannellone d’agneau bio Km-0 de Majorque en tajine.

Rouleau frais de carpaccio de bœuf, tomates confites, tapenade et agrumes.

Principal *(au choix...)*

Coquelet piri-piri cuit à basse température et grillé avec mojo sakay, “Pico de gallo” et pain bao cuit à la vapeur.

Tacos de pagre grillés à la marocaine et riz basmati avec zaalouk d’aubergines.

Dessert *(au choix...)*

Cheese-cake crémeux accompagné d’un coulis à la vanille de Madagascar et fruits rouges.

Gâteau fondant au chocolat.

Boissons

Les boissons ne sont pas comprises dans le prix du menu. Si vous le souhaitez, nous mettons à votre disposition eau, bière et boissons non alcoolisées pendant le service du repas (environ 90 minutes) avec un supplément de 10€ par personne. Bouchon de 5 € par personne en sus.

50 €/personne
PRIX EN €, TVA COMPRISE

MENU
RITUEL

malgacherestaurant.com

CONTACT

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

