

ASADOR BOLIXE COCINA ESENCIAL MENUS ESPECIALES CONCERTADOS

NOTA IMPORTANTE: MENÚ PARA GRUPOS VÁLIDOS EXCLUSIVAMENTE CON RESERVA ANTICIPADA CON UN MÍNIMO DE SIETE DÍAS Y CONFIRMADOS POR BOLIXE A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO CON NÚMERO DE PEDIDO Y RECIBO DEL PAGO SEÑAL.
AÑO 2018

MENÚ 39,50 EUROS IVA INCLUIDO DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y RAZAS NOBLES.

Aperitivo:

- Palitos de zanahoria y picos andaluces.
- Aceitunas verdes rellenas de anchoas.
- Mayonesa de remolacha.
- Picadillo mediterráneo de olivas verdes.

Una bebida a elegir:

- Vermouth de barrica "on the rocks."
- Cerveza Moritz eco de fuente de agua natural.
- Cava Codorniu Prima Vides.

Complementos

- Aceite de Oliva Virgen de Mallorca – Vinagre de jerez -
- Molinillos de sal y pimienta.
- Variedad de panes recién horneados.

Tapas para compartir:

- Cecina de León con, tomatitos, pimienta recién molida y aceite virgen mallorquín.
- Tacos de ventresca de atún fresco en escabeche.
- Carpaccio de Solomillo de vacuno gallego con mezcum de brotes tiernos y Grana Padano.
- Jamón ibérico 5B D.O Extremadura cortado a mano.
- Cuñas de queso ahumado de oveja de la Mancha.
- Alcachofas de Mallorca al estilo de Don Pedro (a la plancha) con tomate kumato y aove.
- Butifarrones de Mallorca ahumados en el kamado japonés y terminados en el grill.

Plato principal a escoger:

- Entrecote de Novillo Argentino 220gr. al grill con patata francesa en papillote y crema de camembert.
- Solomillo Premiun 280gr. a la parrilla con patatas fritas caseras con pimientos y ajos (supl. 6 euros).
- Chuletitas de cordero de Mallorca, rebozadas con patatas fritas caseras.
- Bacalao del cantábrico al vapor con escalibada casera.
- Pasta romana cacio e pepe.

Postre, uno a elegir:

- Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla y chocolate líquido.
- Ensalada de frutas variadas del día con helado.
- Postre casero del día. (Según la compra del mercado).

Bebidas.

Agua mineral Lanjarón en botella de cristal.
Tinto Viña Pomal D.O.C. Rioja crianza / Tinto Malbec uvas del sol D.O. Mendoza Argentina
Blanco Austral. DOC Rioja. Viura + Malvasía

MENÚ 45,50 EUROS IVA INCLUIDO BOLIXE CLÁSICO COMPLETO.

Aperitivo:

- Palitos de zanahoria y picos andaluces.
 - Aceitunas verdes sevillanas.
 - Mayonesa de remolacha
 - Picadillo mediterráneo de aceitunas
- ### **Una bebida a elegir**
- Vermouth de barrica "on the rocks."
 - Cerveza Moritz eco de fuente de agua natural.
 - Cava Codorniu Prima Vides.

Complementos

- Aceite de Oliva Virgen de Mallorca – Vinagre de jerez
- Molinillos de sal y pimienta.
- Variedad de panes recién horneados.

Entrantes o primeros para compartir:

- Croquetitas caseras de pescado fresco.
- Carpaccio de atún con tomate rallado y aceite virgen.
- Provolone al oreganato con pimientos de piquillo asados.
- Huevos estrellados con sobrasada vieja y setas de roble.

Plato principal para compartir:

Opción A Matrimonio de carnes al grill – Picanha de vaca Premium de raza combinada con lomo alto ibérico de Extremadura, con patatas fritas caseras con pimientos y ajos confitados. (2 o + pax.)

Opción B Tacos de lomo bajo de Novillo Argentino al grill con patatas fritas caseras con pimientos. (2 o + pax.)

Opción c -Parrillada de selección de cortes de carne a la parrilla. (Lomo bajo Argentino – Entraña de ternera gallega – Chorizo criollo – Morcilla criolla – Lomo alto de cerdo ibérico – Picanha de vaca de raza Hereford – Onglet de ternera blanca).
con guarnición de patata en papillote y ensalada verde.

Opción Vegetariana / Pasta / Pescado disponibles para quienes prefieran no tomar carne en su plato principal.

Postre, uno a elegir:

- Pastelito de chocolate templado con helado de vainilla.
- Ensalada de frutas variadas del día con helado.
- Helado de limón con un toque de vodka ruso.
- Menjar blanc de almendras de Mallorca.

Bebidas.

Agua mineral Lanjarón en botella de cristal.
Tinto viña Pomal DOC Rioja Crianza.
Blanco Austral. DOC Variedad Viura y Malvasía

Sobremesa.

Café Natural Italiano.
Vasito de licor de limón, almendras, vodka caramelo.

ASADOR BOLIXE COCINA ESENCIAL

CARNES DE RAZA A LA PARRILLA & COCINA MEDITERRÁNEA DE TEMPORADA

EUSEBI ESTADA 33 – 07004 – PALMA DE MALLORCA – ILLES BALEARS – SPAIN

WWW.BOLIXE.COM T:+34 871 949 447 T:+34 649 977 736 E:RESERVAS@BOLIXE.COM

FACEBOOK/ASADORBOLIXE – TWITTER/@ASADORBOLIXE – YOUTUBE/ASADORBOLIXE – INSTAGRAM/BOLIXE

ASADOR BOLIXE COCINA ESENCIAL MENUS ESPECIALES CONCERTADOS

MENÚ MI BUENOS AIRES QUERIDO **38,50 EUROS IVA INCLUIDO**

Aperitivo:

- Palitos de zanahoria y picos andaluces.
- Mayonesa de remolacha y picadillo de olivas.
- Vermouth de barrica "on the rocks".
- Variedad de panes recién horneados.
- Aceite de oliva virgen - Balsámico - Molinillos.

Entrantes para compartir

- Empanaditas criollas rellenas de carne de ternera.
- Provolone a la parrilla con costra, al oregano.
- Mollejas de ternera blanca al grill.

Plato principal:

- Parrillada de selección de cortes de carne a la parrilla.
(Lomo bajo Argentino - Entraña de ternera gallega - Chorizo criollo - Morcilla criolla - Lomo alto de cerdo ibérico - Picanha de vaca de raza Hereford - Onglet de ternera blanca)
con guarnición de patata en papillote y ensalada verde.

Postre y sobremesa:

- Puré de plátano con dulce de leche y mousse de nata.
- Queso tierno de vaca con carne de membrillo.

Bebidas

- Agua mineral Lanjarón en botella de cristal.
- Tinto DO Mendoza, Arg. Uvas del Sol Malbec.

MENÚ MADRID FOREVER - **43,50 EUROS IVA INCLUIDO**

Aperitivo:

- Palitos de zanahoria y picos andaluces
- Mayonesa de remolacha y picadillo de olivas.
- Vermouth de barrica "on the rocks".
- Variedad de panes recién horneados.
- Aceite de oliva virgen - Balsámico - Molinillos.

Entrantes para compartir

- Jamón ibérico D.O. Jabugo cortado al momento.
- Lomo de Buey original ahumado y curado en aove.
- Queso ibérico ahumado con romero y aove.
- Croquetitas artesanas de bacalao del Cantábrico.

Plato principal para compartir:

Taco de lomo bajo fileteado de Novillo Argentino al grill
con Patatas fritas caseras y pimientos asados

Opción pescado:

Bacalao al horno con verduras y queso gratinado

Postre:

- Sorbete de limón batido al cava
- Puding casero de pan con caramelo y nata montada

Bebidas

- Agua mineral Lanjarón en botella de cristal.
- Tinto Ribera del Duero Crianza AVAN

MENÚ MED FUSIÓN 2017 **34,50€ IVA INCLUIDO.**

Aperitivo:

- Palitos de zanahoria y picos andaluces.
- Mayonesa de remolacha y picadillo de olivas.
- Vermouth de barrica "on the rocks".
- Variedad de panes recién horneados.
- Aceite de oliva virgen - Balsámico - Molinillos.

Entrantes para compartir:

- Butifarrones mallorquines ahumados en kamado japonés.
- Cecina de León conservada en aove.
- Huevos estrellados con chalota francesa y salmón noruego
- Carpaccio de tomates, calabacines y queso ricotta.

Plato principal a escoger:

- Matrimonio de carnes Premium al grill. (Picanha nacional + Seceto Ibérico) con patatas fritas caseras con pimientos.
- Pasta romana cacio e pepe

Postre:

- Napoléon clásico.
- Yogur cremoso de fresas con frutas recién cortadas

Bebidas:

- Agua mineral Lanjarón en botella de cristal.
- Blanco Austral DOC Rioja
- Tinto DO Ribera del Duero Joven.

MENÚ BOLIXE DELUXE - I LOVE NY - **78,50 EUROS IVA INCLUIDO**

Aperitivos y complementos

(ver Bolixe Clásico Completo)

Entrante:

- Jamón ibérico cortado al momento con higos turcos, cecina ahumada y quesos curados en aove.
- Huevos Aviador. (con chips recién hechas, foie de pato y pimentón de la vera.)
- Lomitos de anchoas buenas del Cantábrico conservadas en aove con trozos de tomatitos y pimiento blanco
- Queso Mercadal de Menorca conservado en aove.

Plato principal:

- Entrecote tipo NY STRIP de Novillo Argentino con patata francesa al horno y brocheta de verduras.
- Lomo alto tipo RIB EYE STEAK al grill
- Lomo de Bacalao del Cantábrico al vapor con escalibada y patatas de pueblo.

Postre:

- Brownie de Chocolate y nueces con helado.
- Fresas con Nata remake.

Bebidas:

- Agua mineral Premium Magna de Cabreiroa.
- Tinto DOC Rioja Martello / Allende Blanco con Madera Café Natural Italiano acompañado de azúcar variado, amaretti y chocolate puro y Vasito de licor de hierbas de Mallorca, almendras o Patxarán Navarro.

ASADOR BOLIXE COCINA ESENCIAL

CARNES DE RAZA A LA PARRILLA & COCINA MEDITERRÁNEA DE TEMPORADA

EUSEBI ESTADA 33 – 07004 – PALMA DE MALLORCA – ILLES BALEARS – SPAIN

WWW.BOLIXE.COM T:+34 871 949 447 T:+34 649 977 736 E:RESERVAS@BOLIXE.COM

FACEBOOK/ASADORBOLIXE – TWITTER/@ASADORBOLIXE – YOUTUBE/ASADORBOLIXE – INSTAGRAM/BOLIXE

ASADOR BOLIXE COCINA ESENCIAL MENUS ESPECIALES CONCERTADOS

MENÚ EL QUINCHO 2018 36,50€ IVA INCLUIDO.

APERITIVO:

Palitos de zanahoria y picos andaluces
Mayonesa de remolacha
Picadillo mediterráneo
Variedad de panes recién horneados.
Aceite de oliva virgen – vinagre de Jerez viejo – Molinillos.

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

Ensalada Capri de rúcola selvática, tomatitos confit, Boconccini de búfala y albahaca fresca al aove.
Carpaccio de lomo de vaca de León, ahumado y conservado en aceite virgen.
Croquetitas caseras de pollo de campo con un toque de salsa thai.
Trempó mallorquín con mango natural, alga wakame y virutas de jamón ibérico de Extremadura.

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

Brocheta de entraña alta de ternera del Bierzo al grill con chimichurri y patatas fritas caseras con pimientos.
Lomo alto ibérico al grill con chalota francesa caramelizada y patatas fritas caseras al pimentón de la Vera.
Pasta romana Cacio e Pepe (Pasta ancha italiana salteada con queso y pimienta).

POSTRES CASEROS, UNO A ESCOGER:

Ensalada de frutas frescas del día.
Vasito de almendra mallorquina tostada y granizada.
Bizcocho casero de chocolate con helado de vainilla

BEBIDAS:

Agua mineral Lanjarón en botella de cristal.
Tinto DO Ribera del Duero Joven.

NOTA PARA TODOS LOS MENÚS:

Todo lo que no se menciona en estos menús puede pedirse y se añadirá a la cuenta final según disponibilidad y precios de carta.

Limitación de las bebidas en los menús:

Bebidas del aperitivo: una bebida por persona

Agua: incluida en todos los menús, una botella de medio litro cada dos personas

Vino: Incluido en todos los menús una botella de 750cl cada tres personas

Se hará una sola cuenta por todo el grupo, un solo cobro y una sola factura.

Para formalizar su reserva se le pedirá dejar una señal por plaza reservada a deducir de la cuenta final en relación con los asistentes. Validaremos la reserva de su grupo enviándole un email con su número de referencia y el importe del depósito.

Horario de servicio del restaurante de 13,00 a 17,00 y de 20:30 a 0:30.

Horario de cocina de 13,30 a 15,15 y 20:30 a 22:30

Quedo a su disposición para cualquier consulta.

Leo von Notz TEL 649977736.

Gracias ☺

ASADOR BOLIXE COCINA ESENCIAL

CARNES DE RAZA A LA PARRILLA & COCINA MEDITERRÁNEA DE TEMPORADA

EUSEBI ESTADA 33 – 07004 – PALMA DE MALLORCA – ILLES BALEARS – SPAIN

WWW.BOLIXE.COM T:+34 871 949 447 T:+34 649 977 736 E:RESERVAS@BOLIXE.COM

FACEBOOK/ASADORBOLIXE – TWITTER/@ASADORBOLIXE – YOUTUBE/ASADORBOLIXE – INSTAGRAM/BOLIXE