



# Cap d'Any CUIT

Aperitiu de benvinguda

Emperador, caviar, arengada, brosat i salicòrnia  
Coca de gall de pagès trufat, foie, bolets i herbes

Burballes de porc de matances, varia d'ou i calamar  
Llom de bacallà amb el seu guisat i aire de murta  
Vedella mallorquina amb poma, ametlla i vi de missa

Roques de canyella, cremós de romaní i avellanes  
Coca tèbia de xocolata, gelat de cardamom, cítrics i remolatxa  
Torrans casolans i xocolates

## Begudes

Aigua Solán de Cabras  
Quíbia 2016 de Ànima Negra (Vi blanc)  
12 Volts 2015 de 4kilos (Vi negre)  
Freixenet Reserva Real (Cava)  
Cafè  
raïm de la sort i cotilló

DESPRÉS DEL SOPAR, MÚSICA I LA PRIMERA COPA INCLOSA

Preu:  
**125€**  
IVA inclòs

**31/Des: 20.00 - 0.00h**

Nins de 0 a 2 anys - Sense càrrec  
Nins de 2 a 12 anys - 50% descompte  
Nins de 12 a 16 anys - 25% descompte

Informació i reserves:

**+34 871 510 046**

**[cuit@nakarhotel.com](mailto:cuit@nakarhotel.com)**





# Fin de año CUIT

Copa de bienvenida

Emperador, caviar, arenques, requesón y salicòrnia

Coca de pollo campero trufado, foie, setas y hierbas aromaticas

Burballes Mallorquinas de cerdo de matanzas y fiambre de huevo y calamar

Lomo de bacalao con su guiso y aire de mirto

Ternera Mallorquina con manzana, almendras y vino de misa

Rocas de canela, cremoso de Romero y avellanas

Bizcocho tibio de chocolate, helado de cardamomo, cítricos y remolacha

Turrones caseros y chocolates

## Begudes

Bebidas

Agua Solán de Cabras

Quíbia 2016 de Ànima Negra (Vino blanco)

12 Volts 2015 de 4kilos (Vino Tinto)

Freixenet Reserva Real (Cava)

Cafè Uvas de la suerte y cotillon

MUSICA DESPUES DE LA CENA Y PRIMERA COPA INCLUIDA

Preu:  
**125€**  
IVA incluido

**31/Dic: 20.00 - 0.00h**

Niños de 0 a 2 años - Sin cargo  
Niños de 2 a 12 años - 50% descuento  
Niños de 12 a 16 años - 25% descuento

Información y reservas:

**+34 871 510 046**

**cuit@nakarhotel.com**





# New Year's Eve Menu CUIT

## Welcome drink

Emperor fish, caviar, herring, curd cheese and salicornia  
Truffles chicken, foe gras, mushrooms and aromatic herbs  
Mallorcan pork Burballes with egg and squid

Cod fillet with a stew and air of myrtle

Mallorcan veal with apple, almonds and sweet wine

Rocks of cinnamon, creamy rosemary and hazelnuts

Warm chocolate sponge cake, cardamom ice-cream, citrics and beetroot  
Homemade nougat and chocolates

## Drinks

Solan de Cabras mineral water

Quibia 2016 Ànima Negra (white wine)

12 Volts 2015 4 Kilos (Red wine)

Freixenet Reserva Real (Cava)

Coffe

Lucky Grapes & the traditional cotillón

MUSIC AFTER DINNER WITH THE FIRST DRINK INCLUDED

Price:  
**125€**  
VAT included

**31/Dec: 20.00 - 0.00h**

Children from 0 to 2 years old - Free of charge  
Children from 2 to 12 years old - 50% discount  
Children from 12 to 16 years old - 25% discount

For more information and bookings please contact:

**+34 871 510 046**

**[cuit@nakarhotel.com](mailto:cuit@nakarhotel.com)**

