LINDNER
HOTEL
MALLORCA
PORTALS NOUS
festive cuisine

LINDNER HOTEL

MALLORCA
PORTALS NOUS

24.12.2026 a partir / from / ab 19:00

Menú navidad
Christmas eve menu
Weihnachtsmenü

Tataki de atún rojo con gel de pepino, aguacate y boniato

Red tuna tataki with cucumber gel, avocado and sweet potato

Tataki vom roten Thunfisch mit Gurkengel, Avocado und Süsskartoffel

---

Sopa de nadal con rebozuelos y galets

Mallorcan Christmas soup with chanterelles and galets

Mallorquinische Weihnachtssuppe mit Pfifferlingen und Galets

Pato asado crujiente con jugo de PX, col lombarda especiada y roulade de patata y boletus

Crispy roast duck with PX jus, spiced red cabbage and potato & porcini mushroom roulade

Knuspriger Entenbraten mit PX-Jus, Gewürzrotkohl und Kartoffel-Steinpilz-Roulade

Ganache de chocolate belga con sorbete de mandarina y crujiente

Belgian chocolate ganache with mandarin sorbet and crunchy crumble

Ganache von belgischer Schokolade mit Mandarinen-Sorbet und Knusper

● **79,00 € P. P.**

RESERVIERUNG | RESERVAS | BOOK YOUR TABLE:
C/Arquitecto Francisco Casas 18 | 07181 Portals Nous | Mallorca
Tel +34 971 707-777 | Fax +34 971 707-676

miriam.schmolke@lindnerhotels.com | www.lindnerhotels.com

LINDNER HOTEL

MALLORCA
PORTALS NOUS

25.12.2026 a partir / from / ab 19:00

Menú navidad
Christmas menu
Weihnachtsmenü

Bisque de bogavante con espuma de mojito

Lobster bisque with mojito foam

Hummer-Bisque mit Mojitoschaum

oder / o / or

Ceviche de gamba roja con leche de tigre, coco y fruta de la pasión

Red prawn ceviche with tiger's milk, coconut and passion fruit

Ceviche von roter Gamba mit Tigermilch, Kokos und Passionsfrucht

Suprema de lubina con espuma de vermut, pisto de hinojo y patatas ahumadas

Seabass supreme with vermouth foam, fennel pisto and smoked potatoes

Supreme vom Wolfsbarsch mit Wermutschaum, Fenchelpisto und geräucherten Kartoffeln

oder / o / or

Lomo de ciervo con costra de hierbas, coles de Bruselaa y puré de calabaza y pimiento

Saddle of venison with herb crust, Brussels sprouts and pumpkin & pepper purée

Hirschrücken mit Kräuterkruste, Rosenkohl und Kürbis-Paprika-Püree

---

Soufflé de turrón de almendra con zabaione

Almond nougat soufflé with zabaione

Mandel-Nougat Soufflé mit Zabaione

● **55,00 € P. P.**

RESERVIERUNG | RESERVAS | BOOK YOUR TABLE:
C/Arquitecto Francisco Casas 18 | 07181 Portals Nous | Mallorca
Tel +34 971 707-777 | Fax +34 971 707-676

miriam.schmolke@lindnerhotels.com | www.lindnerhotels.com

LINDNER HOTEL

MALLORCA
PORTALS NOUS

26.12.2026

Menú navidad
Christmas menu
Weihnachtsmenü

Crema de castañas con foie gras y oporto

Chestnut cream soup with foie gras and port

Kastaniencremesuppe mit Stopfleber und Portwein

oder / o / or

Parfait de foie gras con gelée de manzana y anís y pomelo rosa

Poached foie gras parfait with apple & anise jelly and pink grapefruit

Pochierte Stopfleber-Parfait mit Apfel-Anis-Gelee und Pink Grapefruit

Suprema de rodaballo con espinacas a la mallorquina y risotto de patata, pepino y chorizo

Turbot supreme with Mallorcan spinach and a potato, cucumber and chorizo risotto

Supreme vom Steinbutt mit mallorquinischem Spinatgemüse und Kartoffel-Gurken-Chorizo-Risotto

oder / o / or

Entrecot con mantequilla de frutos secos tostados, bimi y terrina de patata y trufa

Entrecôte with brown nut butter, Bimi and potato & truffle terrine

Entrecôte mit brauner Nussbutter, Bimi und Kartoffel-Trüffel-Terrine

---

Crema Catalana con sorbete de frambuesa

Crema Catalana with raspberry sorbet

Crema Catalana mit Himbeer-Sorbet

- **55,00 € P. P.**

RESERVIERUNG | RESERVAS | BOOK YOUR TABLE:
C/Arquitecto Francisco Casas 18 | 07181 Portals Nous | Mallorca
Tel +34 971 707-777 | Fax +34 971 707-676

miriam.schmolke@lindnerhotels.com | www.lindnerhotels.com

LINDNER HOTEL

MALLORCA
PORTALS NOUS

31.12.2026

Música – Cena – Bebidas

Todo incluido para la Nochevieja perfecta:

Empezaremos a las 20:00 con un aperitivo, cena de gala con buffet deluxe incluido bebidas, uvas y cava a medianoche, Open Bar, musica.

Music – Food – Drinks

Music – Food - Drinks –
All inclusive for the perfect
New Year´s Eve:

We´ll start the evening at 8 pm with an aperitif, gala dinner with deluxe buffet incl. drinks, grapes & cava at midnight, Open Bar, music.

Music – Food – Drinks

Alles inklusive für den perfekten Silvesterabend:

Wir beginnen den Abend um 20 Uhr mit einem Aperitif, Gala Dinner mit Deluxe Buffet inkl. Drinks, Weintrauben & Cava nach spanischer Tradition, Open Bar, Musik.

- **319,00 € P. P.**
  Advanced payment obligatory.
  Children/ niños/Kinder:
  0-5, 99 years/años/Jahre: gratis
  6-15, 99 years/años/Jahre: 50%

RESERVIERUNG | RESERVAS | BOOK YOUR TABLE:
C/Arquitecto Francisco Casas 18 | 07181 Portals Nous | Mallorca
Tel +34 971 707-777 | Fax +34 971 707-676

miriam.schmolke@lindnerhotels.com | www.lindnerhotels.com