VILLA CAPRI

Capodanno 2026/2027

FROM 18:00 · AB 18:00 · DESDE LAS 18:00

Calice di Champagne

A glass of champagne to welcome you.

Ein Glas Champagner zur Begrüßung.

Una copa de champán de bienvenida.

* * *

Petto d'Anatra Rosato con Fichi e Hoisin

Pink-roasted duck breast with fresh figs, a delicate hoisin reduction and black sesame.

Rosa gebratene Entenbrust mit frischen Feigen, feiner Hoisin-Reduktion und schwarzem Sesam.

Pechuga de pato poco hecha con higos frescos, una delicada reducción de hoisin y sésamo negro.

Salmon Crudo

Fine salmon with yuzu-soy vinaigrette, fresh mango, creamy avocado and black caviar.

Feiner Lachs mit Yuzu-Soja-Vinaigrette, frischer Mango, cremiger Avocado und schwarzem Kaviar.

Salmón fino con vinagreta de yuzu y soja, mango fresco, aguacate cremoso y caviar negro.

Tartare di Barbabietola e Caprino

Fine beetroot tartare with airy goat's cheese mousse, roasted pistachios and rocket.

Feines Rote-Bete-Tatar mit luftiger Ziegenkäsemousse, gerösteten Pistazien und Rucola.

Tartar de remolacha con mousse aireada de queso de cabra, pistachos tostados y rúcula.

* * *

Ravioli al Tartufo Nero

Fine ravioli filled with ricotta and spinach in parmesan cream, finished with freshly shaved black truffle.

Feine Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Parmesancreme, vollendet mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel.

Raviolis rellenos de ricotta y espinacas en crema de parmesano, coronados con trufa negra recién laminada.

* * *

Miso Black Cod

Tender black cod fillet with a caramelised miso glaze, velvety cauliflower cream and finely shaved lime-marinated fennel.

Zartes Black-Cod-Filet mit karamellisierter Miso-Glasur, samtiger Blumenkohlcreme und fein gehobeltem, in Limette mariniertem Fenchel.

Lomo de bacalao negro con glaseado de miso caramelizado, crema sedosa de coliflor e hinojo laminado marinado en lima.

oppure · or · oder · o

Guancia di Manzo Brasata al Barolo

Slowly braised beef cheeks in a rich Barolo jus on fine parsnip cream with green asparagus.

Langsam geschmorte Rinderbäckchen in intensivem Barolo-Jus auf feiner Pastinakencreme mit grünem Spargel.

Carrilleras de ternera estofadas lentamente en un intenso jus de Barolo sobre crema fina de chirivía con espárragos verdes.

* * *

Villa Capri Dessertvariation

193 p.p.

RESERVIERUNG · +34 971 690 740 · CIAO.VILLACAPRI@GMAIL.COM

CARRER DE MURILLO 1 · 07180 CALVIÀ · MALLORCA