



comercial@estimarhotels.com | +34 965 83 17 62 | www.estimarhotels.com



ESTIMAR

Marina Farnals 5 & two

Luz de
Lūa

Bar & Restaurant

Menús Grupos - Navidad 2025 / 2026

ESTIMAR Marina Farnals

Menú 1.

De tapeo.

2

Entrantes a compartir

Hogaza artesana de masa madre con tomate rallado y all i oli.

Croqueta de jamón ibérico con su viruta.

Ensaladilla de gamba blanca con foccacia de romero.

Flor de Alcachofa confitada con velo de panceta ibérica.

Plato principal a elegir

Carrillera de ternera confitada con puré de boniato asado, cebolla
braseada y salsa de tomillo.

o

Suprema de lubina con lingote de patata, pimientos a la llama con
beurre blanc de pescado de roca.

Postre

Nuestra tarta casera de queso cremoso con sorbete de frambuesas.

Precio: 63,00€ / persona
IVA Incluido | Bodega Incluida





Menú 2. De tapeo.

2

Entrantes a compartir

Hogaza artesana de masa madre con tomate rallado y all i oli.

Patatas bravas Estimar.

Anchoa 00 en una tostada de pan brioche con tomate y mantequilla de hierbas.

Mini tortilla con cebolla confitada y aceite de trufa.

Plato principal a elegir

Lomo de vaca trinchado con chimichirri y patata chascada.

o

Corvina con parmentier de patata, alga wakame y mojo picantito.

Postre

Milhojas de hojaldre invertido con crema pastelera y helado de café.

Precio: 65,00€ / persona
IVA Incluido | Bodega Incluida





Luz de
Lūa
Bar & Restaurant



Menú 3.

De aquí y de allá.

2

Entrantes a compartir

Hogaza artesana de masa madre con tomate rallado y all i oli.

Croqueta de gamba con all i oli de lima.

Ensalada de tomate del terreno y burrata con vinagreta de albahaca.

Berenjena asada a la llama con queso de cabra,
pistachos y salsa yakiniku.

Plato principal a elegir

Costillar de Angus a baja temperatura, glaseado con salsa Bourbon
y patatas fritas caseras.

o

Salmón a la plancha con puré de apio bola, espárragos trigueros y
veloute de marisco.

Postre

Coulant de chocolate y caramelo salado con helado de nata.

Precio: 68,00€ / persona
IVA Incluido | Bodega Incluida





Menú 4. Con sabor a tradición.

2

Entrantes a compartir

Hogaza artesana de masa madre con tomate rallado y all i oli.
Ensalada de tomate del terreno, ventresca de atún, encurtidos
y polvo de aceitunas.

Clotxinas al vapor con lima kéfir y fondo de pescado.
Mejillon de roca al vapor con lima kefir y fondo de pescado,

Plato principal a elegir

Arroz del Senyoret.

Postre

Tarta fina de manzana con crema inglesa y helado de vainilla.

Precio: 63,00€ / persona
IVA Incluido | Bodega Incluida





STILL
ENJOY
Hotels

Menú Vegetariano.



Entrantes a compartir

Hogaza artesana de masa madre con tomate rallado y all i oli.
Ensaladilla de verduritas, pimiento asado y focaccia de romero.
Mini tortilla con cebolla confitada y aceite de trufa.
Flor de Alcachofa confitada con Parmentier de patatas.

Plato principal a elegir

Timbal de verduritas con tofu marinado y vinagreta de frutos secos.

o

Penne rigate con tomate seco, cherrys y queso parmesano.

Postre

Tarta cremosa de queso, calabaza y helado de chocolate.

Precio: 63,00€ / persona
IVA Incluido | Bodega Incluida



ESTI MAR

comercial@estimarhotels.com | +34 965 83 17 62 | estimarhotels.com