

MENÚ 24 Diciembre

ENTRANTES:

A E S C O G E R



CREMA DE ESPARRAGOS
Y GAMBAS

ASPARAGUS AND PRAWNS
CREAM



ROLLITOS CHAMELIS
CON HIERBABUENA

CHAMELIS ROLLS
WITH PEPPERMINT

PLATO PRINCIPAL:

A E S C O G E R



CHULETA DE CERDO
IBERICO EN COSTRA

IBERIAN PORK CHOP IN CRUST



CASARECCE DE PESCADO
Y MARISCO

SEAFOOD CASARECCE

POSTRES:



TIRAMISU DE NAVIDAD

CHRISTMAS TIRAMISU


Chameli's
CAFE & RESTAURANT

25 €

MENÚ Navidad

ENTRANTES:

A E S C O G E R



CREMA DE ESPARRAGOS
Y GAMBAS

ASPARAGUS AND PRAWNS
CREAM



ROLLITOS CHAMELIS
CON HIERBABUENA

CHAMELIS ROLLS
WITH PEPPERMINT

PLATO PRINCIPAL:

A E S C O G E R



RISOTTO DE CORDERO
Y NARANJA

LAMB AND ORANGE RISOTTO



SALMÓN CON SALSA CITRICA

SALMON WITH CITRUS SAUCE

POSTRES:



TIRAMISU DE NAVIDAD

CHRISTMAS TIRAMISU


Chameli's
CAFE & RESTAURANT

25 €

MENÚ 31 Diciembre

ENTRANTES:

A ESCOGER



PASTEL DE VERDURAS
CON DOS SALSAS

VEGETABLE PIE
WITH TWO SAUCES



BROU DE NADAL AMB
GALETS I PILOTA

MAJORCA CHRISTMAS
SOUP

PLATO PRINCIPAL:

A ESCOGER



SOLOMILLO DE TERNERA CON
SALSA TRUFAS Y BOLETUS

FILLET STEAK WITH TRUFA AND
BOLETUS SAUCE



RISOTTO DE CALAMARES
Y GAMBON
SQUID AND PRAWNS RISOTTO

POSTRES:

MILHOJAS DE MOUSSELINA
DE NARANJA
MILLEFEUILLE OF ORANGE MOUSSELINE

 
Chameli's
CAFE & RESTAURANT

25 €

MENÚ 1 Enero 2022

ENTRANTES:

A E S C O G E R



PASTEL DE VERDURAS
CON DOS SALSAS

VEGETABLE PIE
WITH TWO SAUCES



BROU DE NADAL AMB
GALETS I PILOTA

MAJORCA CHRISTMAS
SOUP

PLATO PRINCIPAL:

A E S C O G E R

PAPPARDELLE CON BOLETUS
Y TALEGGIO



PARPADELLE WITH BOLETUS
AND TALEGGIO



LUBINA A LA BILBAINA
SEA BASS WITH "BILBAINA" SAUCE

POSTRES:

MILHOJAS DE MOUSSELINA

DE NARANJA
STRUDEL WITH MOUSSELINE ORANGE CREAM


Chameli's
CAFE & RESTAURANT

25 €