

EXPERIENCIA

ART NIT

ART NIGHT EXPERIENCE

Miércoles y sábados
Wednesdays & Saturdays
Mittwoch & Samstag
18:30 hrs. (time to be confirmed)



EN ES REVELLAR ART RESORT POSEEMOS UNA DE LAS MAYORES COLECCIONES DE ARTE DE BALEARES, LA CUAL EXHIBIMOS EN NUESTROS 30.000M2 DE JARDINES Y FUENTES, ASÍ COMO DENTRO DE NUESTROS MUSEOS Y HABITACIONES.

El proyecto de Es Revellar nace de una idea clara, llevar el arte al exterior, sacarlo de los museos e integrarlo en la naturaleza. Ofrecer un oasis, en el que nuestros clientes puedan apreciar el arte, de un modo diferente al que los museos y galerías nos tienen acostumbrados y sin verse sometidos al conocido como "museum fatigue" o fatiga de museo.

Por ello les proponemos nuestro **Art Nit**, una experiencia sensorial en la que les ofrecemos la posibilidad de visitar nuestra colección de arte con una vista guiada de unas 2 horas, a través de nuestras salas y jardines. Posteriormente, en nuestro Restaurante, nuestro **Chef Tolo Julià** les ofrecerá un menú degustación con productos de locales y de temporada.

- **Cóctel de bienvenida**
- **Visita guiada de aproximadamente 2 horas**
- **Cena en nuestro restaurante (bebidas no incluidas)**

AT ES REVELLAR ART RESORT WE HAVE ONE OF THE LARGEST ART COLLECTIONS IN THE BALEARIC ISLANDS, WHICH WE DISPLAY IN OUR 30,000M2 OF GARDENS AND FOUNTAINS, AS WELL AS INSIDE OUR MUSEUMS AND ROOMS.

The Es Revellar project was born from a clear idea, to take art abroad, take it out of museums and integrate it into nature. Offer an oasis, in which our clients can appreciate art, in a different way than museums and galleries have accustomed us to and without being subjected to what is known as "museum fatigue."

For this reason, we offer you our Art Nit, a sensory experience in which we offer you the possibility of visiting our art collection with a guided tour of about 2 hours, through our rooms and gardens. Later, in our Restaurant, our Chef Tolo Julià will offer you a tasting menu based on local and seasonal products.

- **Welcome cocktail**
- **Visit of approximately 2 hours**
- **Dinner in our restaurant (drinks not included)**



IM ES REVELLAR ART RESORT VERFÜGEN WIR ÜBER EINE DER GRÖSSTEN KUNSTSAMMLUNGEN DER BALEAREN, DIE WIR IN UNSEREN 30.000 M2 GROSSEN GÄRTEN UND BRUNNEN SOWIE IN UNSEREN MUSEEN UND RÄUMEN AUSSTELLEN.

Das Projekt Es Revellar entstand aus einer klaren Idee: die Kunst nach draußen zu bringen, sie aus den Museen herauszuholen und sie in die Natur zu integrieren. Wir wollen eine Oase bieten, in der unsere Kunden die Kunst auf eine andere Art und Weise genießen können, als wir es von den Museen und Galerien gewohnt sind, ohne der so genannten "Museumsmüdigkeit" ausgesetzt zu sein.

Aus diesem Grund bieten wir Ihnen mit unserem Art Nit ein sinnliches Erlebnis, bei dem Sie unsere Kunstsammlung in einer etwa 2-stündigen Führung durch unsere Räume und Gärten besichtigen können. Anschließend bietet Ihnen unser Küchenchef Tolo Julià in unserem Restaurant ein Degustationsmenü mit lokalen und saisonalen Produkten an.

Willkommens-Cocktail
Geführte Tour von ca. 2 Stunden
Abendessen in unserem Restaurant
(Getränke nicht inbegriffen)

65€



RESTAURANT ES REVELLAR

Es un placer para nosotros ofrecerles la posibilidad de poder disfrutar de nuestra cocina de mercado y Km. 0 donde los productos locales y la cocina tradicional son los protagonistas. Todo ello sin dejar de lado la cocina de vanguardia de manos de nuestro Cheff Tolo Julià. Para ello les ofrecemos dos propuestas, un menú degustación y nuestro menú a la carta.

Esperamos sinceramente que disfruten.

.....

It is a pleasure for us to offer you the possibility to enjoy our market cuisine and Km. 0 where local products and traditional cuisine are the protagonists. All of this with the touch of avant-garde cuisine of our Chef Tolo Julià.

We offer two proposals to enjoy it, a tasting menu and our “à la carte menu”.

We sincerely hope you enjoy.

.....

Es ist uns eine Freude, Ihnen die Möglichkeit zu bieten, unsere Marktküche und Km. 0 zu genießen, wo lokale Produkte und traditionelle Küche die Protagonisten sind. All dies, ohne die Avantgarde-Küche unseres Küchenchefs Tolo Julià zu vernachlässigen.

Dafür bieten wir zwei Vorschläge an, ein Degustationsmenü und unser à la carte-Menü.

Wir wirklich hoffen, dass Sie es geniessen.



RESTAURANT ES REVELLAR

MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

Aperitivos Es Revellar

(Aceite de la finca, galletas de aceite y mayonesa especiada)

Starters Es Revellar

(House oil, oil biscuits and spiced mayonnaise)

Vorspeisen Es Revellar

(Hausöl, Ölkekse und Gewürzmayonnaise)

Coca de harina de xeixa con verduras salteadas

Majorcan flatbread with with sautéed vegetables

Mallorkinisches Fladenbrot mit sautiertem Gemüse

Fideuá de cardo con langostino

Thistle fideua with prawn

Distelfideua mit Garnelen

Gyosa de pato y sobrasada

Duck and sobrasada gyosa

Enten- und Sobrasada-Gyosa

Arroz meloso de setas y trufa

Creamy mushroom and truffle rice

Cremiger Pilz- und Trüffelreis

Corvina con suquet de gamba roja

Sea bass with red shrimp suquet

Seebasrch mit Rotgarnelen-Suquet

Carrillera de cerbo ibérico con puré de patata trufado y calabaza

Iberian pork cheek with truffled potato puree and pumpkin

Iberische Schweinebacke mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Kürbis

Melón y menta con sal maldon y aceite de oliva

Melon and mint with maldon salt and olive oil

Melone und Minze mit Maldonsalz und Olivenöl

Tiramisú de chocolate

Chocolate tiramisu

Schokoladentiramisu

65.00€

(Bebidas no incluidas / Drinks not included / Getränke nicht inbegriffen)

Debido a los tempos el menú degustación se debe ser pedido por todos los comensales de la mesa

Due to timing, the tasting menu must be ordered by everyone at the table

Aus Zeitgründen muss das Degustationsmenü von allen Gästen am Tisch bestellt werden



Maridaje de vino

Wine pairing

Weinbegleitung

+ 30€/Person

Sólo viernes y sábados

Only on Fridays and Saturdays

Nur Freitags und Samstags verfügbar

RESTAURANT ES REVELLAR

A LA CARTA / "À LA CARTE"

Entrantes para compartir – Starters to share – Vorspeisen zum teilen

Alcachofas laminadas con parmesano y vinagreta de foie

Sliced artichokes with parmesan and foie vinaigrette
Geschnittene Artischocken mit Parmesan und Foie-Vinaigrette
14,00€

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal

Iberico serrano ham with "crystal" bread
"Ibérico" Serrano Schinken mit "Kristallbrot", Öl und Tomaten
20,00€

Langostino en tempura con mayonesa especiada

Prawn tempura with spicy mayonnaise
Garnelen-Tempura mit würziger Mayonnaise
18,00€

Croquetas variadas

Various croquettes
Verschiedene Krokette
14,00€

Pulpo a la brasa con patata y escalivada

Grilled octopus with potato and escalivada
Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und Escalivada
20,00€

Wok de calamar, verduras y sobrasada

Wok with squid, vegetables and sobrasada
Wok mit Tintenfisch, Gemüse und Sobrasada
20,00€

Verduras en tempura con salsa tártara

Tempura vegetables with tartar sauce
Tempura-Gemüse mit Remoulade
14,00€



RESTAURANT ES REVELLAR

LA CARTA / "À LA CARTE"

Primeros - First course - Erster gang

Ensalada de tomate con vinagreta de setas y langostinos

Tomato salad with mushroom and prawn vinaigrette

Tomatensalat mit Pilz-Garnelen-Vinaigrette

16,00 €



Raviolis de calabaza con crema de espinacas

Pumpkin ravioli with spinach cream

Kürbisravioli mit Spinatcreme

14,00€

Gyosas de pato y sobrasada

Gyosas of duck and sobrasada

Gyosas von der Ente und Sobrasada

17,00€

Canelón de rabo de toro en su salsa

Oxtail cannelloni in its sauce

Ochsenchwanz-Cannelloni in seiner Sauce

19,00€

Pimientos de piquillo rellenos de rape y gamba roja

Piquillo peppers stuffed with monkfish and red shrimp

Mit Seeteufel und roten Garnelen gefüllte Piquillo-Paprikaschoten

18,00€

Tartar de atún con aguacate y tomate

Tuna tartare with avocado and tomato

Thunfischtartar mit Avocado und Tomate

20,00€



Lasaña de verduras con coulis de pimiento

Vegetable lasagna with pepper coulis

Gemüselasagne mit Pfeffercoulis

16,00€

RESTAURANT ES REVELLAR

A LA CARTA / "À LA CARTE"

Segundos - Main Course - Hauptgericht

Preso ibérica con tumbet

Iberian pork with tumbet
Iberisches Schwein mit tumbet
22,00 €

Solomillo de ternera con salsa de vino Dalt Turó y pastel de patata

Beef tenderloin with Dalt Turo wine sauce and potato cake
Rinderfilet mit Dalt Turo Weinsauce und Kartoffelkuchen
27,00€

Carré de cordero con puré de boniato

Rack of lamb with sweet potato puree
Lammkarree mit Süßkartoffelpüree
23,00€

Carrilleras de cerdo ibérico con patata trufada y crema de calabaza

Iberian pork cheeks with truffled potatoes and pumpkin cream
Iberische Schweinebacken mit Trüffelkartoffeln und Kürbiscreme
23,00€

Corvina con suquet de gamba roja

Corvina with with red shrimp suquet
Corvina mit rotem Garnelensuquet
21,00€

Salmón con salsa de mostaza y verduras salteadas

Salmon with mustard sauce and sautéed vegetables
Lachs mit Senfsauce und sautiertem Gemüse
22,00€

Bacalao con fideuá

Cod with fideuá
Kabeljau mit Fideuá
23,00€

Risotto de gamba roja y queso mahonés

Red shrimp rissoto and mahones cheese
Rissoto mit roten Garnelen und Mahones-Käse
23,00€



Risotto de espárragos, setas y trufa

Asparagus, mushroom and truffle risotto
Spargel-, Pilz- und Trüffelrisotto
20,00€



Tallarines al pesto de menta

Noodles with mint pesto
Bandnudeln mit Minzpesto
19,00€

RESTAURANT ES REVELLAR

A LA CARTA / "À LA CARTE"

Postres - Desserts - Nachspeisen

Milhojas de crema chantilly y fresas

Chantilly cream and strawberry millefeuille

Chantilly-Creme und Erdbeer-Millefeuille

8,00 €

Crema catalana con piña y coco

"Crema catalana" with pineapple and coconut

"Crema catalana" mit Ananas und Kokosnuss

8,00€

Tiramisú de chocolate

Chocolate Tiramisu

Schokoladen-Tiramisu

8,00€

Ensaimada con crema quemada y almendra

Ensaimada with burnt cream and almond

Ensaimada mit gebrannter Sahne und Mandeln

8,00€

Tabla de quesos selección Es Revellar

Our assortment of cheeses

Unser Käsesortiment

12,00€