

Chez GOURMET
RESTAURANT

ENTRADAS FRÍAS

- ENSALADA DEL HUERTO
Variedad de lechugas, pepino, cebolla y tomate
- MARTINI DE TOMATE FRISE Y VIEIRA
Con brocheta de camarón envuelto en pasta al aroma de Limóncello
- TIMBAL DE AGUACATE Y SALMÓN
Con verduritas
- PATÉ DE POLLO (Culinary Week 2022)
Rillettes de salmón, gougueres, mermelada
- BURRATA SOBRE CREMA DE SAN MARZANO
Con aceite de oliva extra-virgen (Culinary Week 2024)
- CARPACIO DE PULPO
Sobre corazón de palmito con aderezo de chinola y crujientes de plátanos verdes
- STEAK TARTARE AHUMADO AL MOMENTO
Daditos de filete de res marinado en naranja agria asada con virutas de lechugas & brotes (Culinary Week 2018)

ENTRADAS CALIENTES

- VERDURITAS A LA PLANCHA
Con Mozzarella de búfalo y vinagreta tibia de trufas
- CANELONES DE SALMÓN AHUMADO
Con pesto de perejil
- GRATÍN DE VIEIRAS
Con chutney de cebollas caramelizadas en salsa dos quesos

SOPAS Y CREMAS

- CONSOMÉ DE CRUSTÁCEOS
Y su espuma de aguacate al aroma de Cognac
- CREMA DE CALABAZA
Con huevos de codorniz
- CREMA DE YAUTIA COCO
Con chivo guisado
- CREMA DE BATATA CON LECHE DE COCO AL AROMA DE ANÍS ESTRELLA
Y profiteroles relleno de blue cheese

ARROCES Y PASTAS

- PAELLA A SU ELECCIÓN MARISCO O CARNE
Tradicional receta sin hueso ni concha
- RISOTTO DE CALABACINES Y AZAFRÁN
Y menta fresca
- RAVIOLÓN DE CHIVO CON HUEVO BLANDO
Pasta artesanal de espinaca fresca y virutas de chivo con queso grana padano (Culinary Week 2014)
- TAGLIATELLE SALTEADOS CON MARISCOS (LANGOSTA, CAMARÓN Y MEJILLONES)
En salsa casera de tomates fritos al perfume de albahaca
- PASTA SALTEADA CON VEGETALES



PESCADOS Y MARISCOS

- LUBINA AL VAPOR (Culinary Week 2022)
Con shitakes, espárragos y Spaetzle con salsa de curry tailandés y coco
Vino recomendado (\$); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
- LANGOSTA A LA PARRILLA
Acompañado de risotto al azafrán y plátano maduro con emulsión de ajo negro
Vino recomendado (\$); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
- ATÚN ROJO CON SALSAS TERIYAKI
Sobre cama de puré de castañas y manzanas caramelizadas
Vino recomendado (\$); Marqués de Riscal Verdejo (España)
- CAMARONES AL GRILL
Con verduras y papas confitadas al champagne
Vino recomendado (\$); Voga, Pinot Grigio (Italia)

CARNES & AVES

- SHORT RIBS DESHUESADO HECHO A BAJA TEMPERATURA FLAMBEADO
Con nuestra propia sazón, acompañado de pan con ajo y puré de papas
Vino recomendado (\$); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
- CHATEAUBRIAND
Filete de res asado acompañado de salsa Bearnesa & A las tres pimentas, con puré de papa, brócoli, coliflor y zanahoria Baby
Vino recomendado (\$); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
- CHULETA DE CORDERO A LA PARRILLA
Acompañado de milhojas de patata, con crujiente de puerro y salsa de romero coliflor y zanahoria Baby
Vinos recomendado (\$); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
- COCHINILLO PRENSADO (Culinary Week 2023)
Tonkatsu, calabaza, maíz, greens
Vino recomendado (\$); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
- SORPRESA DE POLLO RELLENO DE VEGETALES
Servido con puré de yuca y salsa de pimiento morrón ahumado coliflor y zanahoria Baby
Vinos recomendado (\$); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARIANO

- PIMIENTO RELLENO DE RATATOUILLE DE VEGETALES AL GRATÍN
- ALBONDIGÓN DE COLIFLOR EN CREMOSO DE AUYAMA



POSTRES

- CHEESE CAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTAS DEL BOSQUE
Cremosa tarta de queso
- PASTEL DE CHOCOLATE GANACHE
Relleno con Chabacanos rostizados y avellanas Crocantes servidos sobre una mezcla de salsas de mango
- CREME CARAMEL CON LICOR DE BAILEY'S
Crema de caramelo francesa combinada con el licor de Bailey's coci nada lentamente al vapor servida en su jugo
- PANNA COTTA DE COCO TOSTADO (Culinary Week 2022)
- CREPES SUZETTE
Con helado de vainilla y flambeadas al Cointreau
- FRESAS Y CEREZAS GLASEADAS AL COINTREAU
Servidas con natas de higos
- VARIEDAD DE HELADO
Vainilla
Chocolate
Ron pasa
Sorbete de limón



COLD APPETIZERS

- GARDEN SALAD
Variety of greens, cucumber, onion and tomato
- TOMATO, FRISÉE LETTUCE, AND SCALLOP MARTINI
With skewered shrimp wrapped in Limoncello-infused pastry
- AVOCADO AND SALMON TIMBALE
With baby vegetables
- CHICKEN PÂTÉ (Culinary Week 2022)
Salmon rillettes, gougueres, jam
- BURRATA ON SAN MARZANO CREAM
With extra-virgin olive oil (Culinary Week 2024)
- OCTOPUS CARPACCIO
On a palm heart with passion fruit dressing and green banana crisp
- STEAK TARTARE SMOKED ON-THE-SPOT
Diced beef marinated in roasted sour orange topped with lettuce and baby greens (Culinary Week 2018)

WARM APPETIZERS

- GRILLED BABY VEGETABLES
With Mozzarella di bufala and warm truffle vinaigrette
- SMOKED SALMON CANNELLONI
With parsley pesto
- SCALLOPS GRATINATE
With chutney of caramelized onions in two cheeses sauce

CREAMS AND SOUPS

- SHELLFISH CONSOMMÉ
And avocado foam with Cognac aroma
- CREAM OF PUMPKIN SOUP
With quail eggs
- CREAM OF MALANGA AND COCONUT
with stewed goat
- SWEET POTATO PUREE WITH COCONUT MILK AND STARANISE
And profiteroles stuffed with blue cheese

RICE AND PASTA

- PAELLA OF YOUR CHOICE SEAFOOD OR MEAT
Traditional recipe without bones or shells
- ZUCCHINI AND SAFFRON RISOTTO
With fresh mint
- GOAT RAVIOLONE WITH SOFT-BOILED EGG
Fresh artisan pasta made with spinach, goat shavings, and Grana Padana cheese(Culinary Week 2014)
- TAGLIATELLE SAUTÉED WITH SEAFOOD (LOBSTER, SHRIMP AND MUSSELS)
In homemade sauce of fried tomatoes with basil perfume
-  • SAUTÉED PASTA WITH VEGETABLES

FISH AND SEAFOOD

- STEAMED BASS (Culinary Week 2022)
With shitakes, asparagus and spaetzle with Thai curry sauce and coconut
Recommended wine (\$); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
- GRILLED LOBSTER
Accompanied by saffron risotto and ripe banana with black garlic emulsion
Recommended wine (\$); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
- RED TUNA WITH TERIYAKI SAUCE
On a bed of chestnut and caramelized apple puree
Recommended wine (\$); Marqués de Riscal Verdejo (España)
- GRILLED SHRIMP
With vegetables and candied champagne potatoes
Recommended wine (\$); Voga, Pinot Grigio (Italia)

MEAT AND POULTRY

- SHORT RIBS BONELESS MADE AT LOW TEMPERATURE FLAMBÉED
With our own seasoning, accompanied by bread with garlic and mashed potatoes
Recommended wine (\$); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
- CHATEAUBRIAND
Roasted beef filet with Bearnaise sauce & three peppers, with mashed potatoes, broccoli, cauliflower and baby carrots
Recommended wine (\$); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
- GRILLED LAMB CHOP
Served with potato millefeuille and crunchy leeks in a rosemary sauce
Recommended wine (\$); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
- PRESSED SUCKLING PIG (Culinary Week 2023)
Tonkatsu, pumpkin, corn, greens
Recommended wine (\$); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
- VEGETABLE-STUFFED CHICKEN SURPRISE
Served with mashed yucca and smoked bell pepper sauce
Recommended wine (\$); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARIAN

-  • PEPPER STUFFED WITH VEGETABLE RATATOUILLE AU GRATIN
- CAULIFLOWER-BALL IN CREAMY PUMPKIN

DESSERTS

-  • WHITE CHOCOLATE CHEESE CAKE AND FOREST FRUITS
Creamy cheese cake
- CHOCOLATE GANACHE CAKE
Filled with roast apricots and crunchy hazelnuts served on a bed of mixed mango sauces
-  • CRÈME CARAMEL WITH BAILEYS
French caramel custard combined with Baileys and slowly steamed, served in its jus
- PANNA COTTA OF TOASTED COCONUT (Culinary Week 2022)
- CRÊPES SUZETTE
With vanilla ice cream and flambéed in Cointreau
-  • STRAWBERRIES AND CHERRIES GLAZED WITH COINTREAU
Served with figs cream
- ICE CREAM VARIETY
Vainilla
Chocolate
Rum raisin
Lemon sorbet



Gluten free

ENTRÉES FROIDES

- SALADE DU POTAGER
Variété de laitues, concombre, oignon et tomate
- MARTINI DE TOMATES, FRISÉE ET COQUILLE SAINT-JACQUES
Accompagné d’une brochette de crevette royale en fine pâte aromatisée au Limoncello
- TIMBALE D’AVOCAT ET SAUMON
Aux petits légumes
- PÂTÉ DE POULET (Culinary Week 2022)
Rillettes de saumon, gougueres, confiture
- BURRATA SUR LA CRÈME DE SAN MARZANO
Avec huile d’olive extra-vierge (Culinary Week 2024)
- CARPACCIO DE POULPE
Sur coeur de palmier avec sauce au fruit de la passion et croustillant de bananes vertes
- STEAK TARTARE FUME A L’INSTANT
Dés de filet de veau mariné à l’orange aigre rôtie avec des copeaux de laitues et de jeunes pousses (Culinary Week 2018)

ENTRÉES CHAUDES

- PETITS LÉGUMES GRILLÉS
Avec mozzarella de buffle et vinaigrette tiède aux truffes
- CANNELLONIS DE SAUMON FUMÉ
Au pesto de persil
- PÉTONCLES GRATINÉS
Avec chutney d’oignons caramélisés en sauce deux fromages

POTAGES ET VELOUTÉS

- CONSOMMÉ DE CRUSTACÉS
Et sa mousse d’avocat à l’arôme de Cognac
- VELOUTÉ DE POTIRON
Aux oeufs de caille
- CRÈME DE MALANGA ET DE COCO
avec une compote de chèvre
- CREME DE PATATE DOUCE AVEC DU LAIT DE NOIX DE COCO A L’AROME D’ANIS ETOILE
Et profiteroles farcis de fromage bleu

RIZ ET PÂTES

- PAELLA AU CHOIX FRUITS DE MER OU VIANDE
Recette traditionnelle sans noyau ni coquille
- RISOTTO DE COURGETTES SAFRANÉ
Et menthe fraîche
- RAVIOLO GIGANTE CON CAPRETTO E UOVO MORBIDO
Pasta artigianale con spinaci freschi e bocconcini di capretto con Grana Padano(Culinary Week 2014)
- TAGLIATELLES SAUTÉES AUX FRUITS DE MER (HOMARD, CREVETTES ET MOULES)
En sauce tomate maison frites au parfum de basilic
- PATES SAUTEES AUX LEGUMES

POISSONS ET FRUITS DE MER

- BAR CUIT À LA VAPEUR (Culinary Week 2022)
Avec shiitakes, asperges et spaetzle à la sauce au curry thaïlandais et noix de coco
Vin recommandé (\$) ; Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
- HOMARD GRILLÉ
Accompagné de risotto au safran et banane mûre avec émulsion à l’ail noir
Vin recommandé (\$) ; Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
- THON ROUGE AVEC DE LA SAUCE TERIYAKI
Sur un lit de purée de marrons et pommes caramélisées
Vin recommandé (\$) ; Marqués de Riscal Verdejo (España)
- CREVETTES GRILLÉES
Aux légumes et pommes de terre confites au champagne
Vin recommandé (\$) ; Voga, Pinot Grigio (Italia)

VIANDES ET VOLAILLES

- CÔTES DE BŒUF DÉSOSSÉ À BASSE TEMPÉRATURE FLAMBÉE
Avec notre propre assaisonnement, accompagné de pain à l’ail et purée de pommes de terre
Vin recommandé (\$) ; Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
- CHATEAUBRIAND
Filet de bœuf rôti accompagné de sauce béarnaise et aux trois poivres, avec de la purée de pommes de terre, brocoli, chou-fleur et carottes Baby
Vin recommandé (\$) ; Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
- COTELETTE DE MOUTON GRILLE
Accompagné de mille-feuilles de pommes de terre, avec du croustillant de poireaux à la sauce de romarin
Vin recommandé (\$) ; Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
- COCHON DE LAIT PRESSÉ (Culinary Week 2023)
Tonkatsu, citrouille, maïs, greens
Vin recommandé (\$) ; Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
- SURPRISE DE POULET FARCIE DE LEGUMES
Servie avec sa purée de manioc et de la sauce de poivron fumé
Vin recommandé (\$) ; Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARIANO

- POIVRON FARCIE AVEC DU GRATIN DE RATATOUILLE DE LEGUMES
- BOULETTE DE CHOU-FLEUR À LA CITROUILLE CRÈMEUSE

DESSERTS

- CHEESE CAKE AU CHOCOLAT BLANC ET FRUITS DES BOIS
Onctueuse tarte au fromage
- GÂTEAU À LA GANACHE AU CHOCOLAT
Fourré aux abricots rôtis et noisettes croquantes sur panaché de sauces à la mangue
- CRÈME CARAMEL AU BAILEY’S
Crème caramel française cuite lentement à la vapeur avec du Bailey’s et servie dans son jus
- PANNA COTTA À LA NOIX DE COCO GRILLÉE (Culinary Week 2022)
- CRÊPES SUZETTE
Flambées au Cointreau et glace vanille
- FRAISES ET CERISES GLACÉES AU COINTREAU
Servies avec de la crème de figues
- VARIÉTÉ DE CRÈME GLACÉE
Vanille
Chocolat
Crème glacée rhum passe
Sorbet citron



ANTIPASTI FREDDI

- INSALATA DELL'ORTO
Varietà di lattuga, cetriolo, cipolla e pomodori
- MARTINI DI POMODORO, INSALATA RICCIA E CAPASANTA
Con spiedino di gambero avvolto in pasta all'aroma di Limoncello
- TIMBALLO DI AVOCADO E SALMONE
Con verdurine
- PATÈ DI POLLO (Culinary Week 2022)
Rilette di salmone, gougouere, marmellata
- BURRATA SU CREMA DI SAN MARZANO
Con olio extravergine d'oliva (Culinary Week 2024)
- CARPACCIO DI POLPO
Su cuore di palma con salsa di frutto della passione e croccante di banane verdi
- STEAK TARTARE AFFUMICATA AL MOMENTO
Tocchetti di manzo marinato all'arancia amara arrosto e contorno di foglioline di lattuga e germogli (Culinary Week 2018)

ANTIPASTI CALDI

- VERDURINE ALLA PIASTRA
Con Mozzarella di bufala e vinaigrette tiepida di tartufi
- CANNELLONI DI SALMONE AFFUMICATO
Con pesto di prezzemolo
- CAPESANTE GRATINATO
Con chutney di cipolle caramellate in salsa due formaggi

ZUPPE E CREME

- ZUPPA DI CROSTACEI
Con schiuma di avocado all'aroma di Cognac
- CREMA DI ZUCCA
Con uova di quaglia
- CREMA DI MALANGA E COCCO
con capra in umido
- CREMA DE PATATE DOLCI CON LATTE DI COCCO
ALL'AROMA DI ANICE STELLATO
E bigné al gorgonzola

RISO E PASTA

- PAELLA A SCELTA FRUTTI DI MARE O CARNE
Ricetta tradizionale senza ossa o gusci
- RISOTTO DI ZUCCHINE E ZAFFERANO
Con menta fresca
- RAVIOLO GIGANTE CON CAPRETTO E UOVO MORBIDO
Pasta artigianale con spinaci freschi e bocconcini di capretto con Grana Padano (Culinary Week 2014)
- TAGLIATELLE SALTATE IN PADELLA CON FRUTTI DI MARE (ARAGOSTA, GAMBERETTI E COZZE)
In salsa di pomodoro fritto al profumo di basilico
- PASTA SALTATA CON VERDURE

PESCE E FRUTTI DI MARE

- BRANZINO AL VAPORE (Culinary Week 2022)
Con shiitakes, asparagi e spaetzle con salsa di curry thailandese e cocco
Vino raccomandato (\$); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
- ARAGOSTA ALLA GRIGLIA
Accompagnato da risotto allo zafferano e banana matura con emulsione di aglio nero
Vino raccomandato (\$); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
- TONNO ROSSO CON SALSÀ TERIYAKI
Su letto di purea di castagne e mele caramellate
Vino raccomandato (\$); Marqués de Riscal Verdejo (España)
- GAMBERETTI ALLA GRIGLIA
Con verdure e patate candite allo champagne
Vino raccomandato (\$); Voga, Pinot Grigio (Italia)

PIATTI DI CARNE

- COSTINE CORTE DISOSSATE A BASSA TEMPERATURA FLAMBEADAS
On il nostro condimento, accompagnato da pane con aglio e purea di patate
Vino raccomandato (\$); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
- CHATEAUBRIAND
Filetto di manzo arrosto con salsa bernese ai tre pepi, con purea di patate, broccoli, cavolfiore e carote Baby
Vino raccomandato (\$); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
- COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA
Accompagnato da millefoglie di patate con croccante di porro e salsa romero
Vino raccomandato (\$); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
- MAIALINO PRESSATO (Culinary Week 2023)
Tonkatsu, zucca, mais, green
Vino raccomandato (\$); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
- SORPRESA DI POLLO RIPIENO DI VERDURE
Servito con purè di yuca e salsa di peperone dolce affumicato
Vino raccomandato (\$); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARIANO

- PEPERONE RIPIENO DI RATATOUILLE A BASE DI VERDURE AL GRATIN
- POLPETTA DI CAVOLFOIORE IN CREMA DI ZUCCA

DESSERT

- CHEESE CAKE DI CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO
Cremosa torta di formaggio
- GANACHE DI CIOCCOLATO
Ripiena di albicocche al forno e nocciole croccanti, servita su una crema di mango
- CRÈME CARAMEL AL BAILEYS
Crema caramellata con aggiunta del liquore Baileys e cotta lentamente al vapore, servita nella sua salsa
- PANNA COTTA DI COCCO TOSTATO (Culinary Week 2022)
- CRÊPE SUZETTE
Con gelato di vaniglia, flambée al Cointreau
- FRAGOLE E CILIEGIE GLASSATE AL COINTREAU
Servite con crema di fichi
- VARIETÀ DI GELATO
Vaniglia
Cioccolato
Ron passa
Sorbetto al limone



ENTRADAS FRIAS

- SALADA DA HORTA
Variedade de alfaces, pepino, cebola e tomate
- MARTINI DE TOMATE, ALFACE FRISADA E VIEIRAS
Com espetada de camarão envolto em massa ao aroma de Limoncello
- TIMBALE DE ABACATE E SALMÃO
Com verdurinhas
- PATÊ DE FRANGO (Culinary Week 2022)
Rillettes de salmão, gougoueres, geleia
- BURRATA EM CREME DE SAN MARZANO
Com azeite extra-virgem (Culinary Week 2024)
- CARPACCIO DE PULPO
Sobre pedaços de palmito com polpa de maracujá e fatias crocantes de banana verde
- STEAK TARTARE DEFUMADO NA HORA
Cubos de filé bovino marinado em laranja azeda assada com lascas de alface e brotos (Culinary Week 2018)

ENTRADAS QUENTES

- VERDURINHAS NA CHAPA
Com Mozzarella de búfala e vinagreta Morna de trufas
- CANELONES DE SALMÃO FUMADO
Com pesto de salsa
- VIEIRAS GRATINADAS
Com chutney de cebolas caramelizadas em molho dois queijos

SOPAS E CREMES

- CONSOMÊ DE CRUSTÁCEOS
E sua espuma de abacate ao aroma de Conhaque
- CREME DE ABÓBORA
Com ovos de codorniz
- CREME DE INHAME
com guisado de cabrito
- CREME DE BATATA-DOCE COM LEITE DE COCO
EM AROMA DE ANIS ESTRELADO
E profiteroles recheados de blue cheese

ARROZES E MASSAS

- PAELLA À ESCOLHA DO CLIENTE
- MARISCO OU CARNE
Tradicional receita sem osso nem conchas
- RISOTTO DE CURGETES E AÇAFRÃO
E hortelã fresca
- RAVIOLÓN DE CHIVO CON HUEVO BLANDO
Pasta artesanal de espinaça fresca y virutas de chivo con queso grana padano (Culinary Week 2014)
- TAGLIATELLE REFOGADO COM FRUTOS DO MAR (LAGOSTA, CAMARÃO E MEXILHÕES)
Em molho caseiro de tomate frito ao perfume de manjeriço



- MASSA COM REFOGADO DE LEGUMES

PEIXE E MARISCO

- BAIXO NO VAPOR (Culinary Week 2022)
Com shiitakes, espargos e Spaetzle com molho de curry tailandês e coco
Vinho recomendado (\$); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (Espanña)
- LAGOSTA GRELHADA
Acompanha risoto de açafrão e banana madura com emulsão de alho negro
Vinho recomendado (\$); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
- ATUM VERMELHO COM MOLHO TERIYAKI
Sobre cama de purê de castanhas e maçãs caramelizadas
Vinho recomendado (\$); Marqués de Riscal Verdejo (Espanña)
- CAMARÃO GRELHADO
Com legumes e batata cristalizada com champanhe
Vinho recomendado (\$); Voga, Pinot Grigio (Italia)

CARNES E AVES

- COSTELAS CURTAS DESOSSADAS A BAIXA TEMPERATURA FLAMBEADAS
Com nosso próprio tempero, acompanhadas de pão com alho e purê de batatas
Vinho recomendado (\$); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
- CHATEAUBRIAND
Filé bovino assado acompanhado de molho bearnaise e a três pimentas, com purê de batata, brócolis, couve-flor e cenoura baby
Vinho recomendado (\$); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (Espanña)
- CHULETA DE CORDEIRO GRELHADA
Acompanhado de mil-folhas de batata-doce, com crocante de alho poró e molho de alecrim
Vinhos recomendado (\$); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (Espanña)
- LEITÃO PRENSADO (Culinary Week 2023)
Tonkatsu, abóbora, milho, greens
Vinho recomendado (\$); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
- SURPRESA DE FRANGO RECHEADO DE LEGUMES
Servido com de purê de mandioca e molho de pimentão vermelho defumado
Vinhos recomendado (\$); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARIANO



- PIMENTÃO RECHEADO DE RATATOUILLE DE LEGUMES GRATINADOS
- ALMÔNDEGA DE COUVE-FLOR EM CREMOSO DE ABÓBORA

SOBREMESAS



- CHEESECAKE DE CHOCOLATE BRANCO E FRUTAS DO BOSQUE
Cremosa tarte de queijo
- BOLO DE CHOCOLATE GANACHE
Recheado com damascos assados e avelãs crocantes, servido sobre uma mistura de molhos de manga
- CREME CARAMEL COM LICOR BAILEYS
Creme de caramelo francês combinado com licor Baileys, cozinhado lentamente ao vapor, servido em seu sumo
- PANNA COTTA DE COCO TORRADO (Culinary Week 2022)
- CREPES SUZETTE
Com gelado de baunilha e flambados ao Cointreau
- MORANGOS E CEREJAS COM COBERTURA COINTREAU
Servidos com natas de figo
- VARIEDADE DE SORVETE
Baunilha
Chocolate
Ron passa
Sorvete de limão



KALTE VORSPEISEN

- GARTENSALAT
Mischsalat mit Gurke, Zwiebel und Tomate
- MARTINI AUS TOMATE, FRISÉESALAT UND JAKOBSMUSCHEL
Dazu Garnelenspieß im Teigmantel mit Limoncello-Aroma
- AVOCADO-LACHS-PASTETCHEN
Mit zartem Gemüse
- HÜHNERPASTETE (Culinary Week 2022)
Lachs-Rillettes, Gougueres, Marmelade
- BURRATA AUF SAN-MARZANO-CREME
Mit extra-nativem Olivenöl (Culinary Week 2024)
- TINTENFISCH-CARPACCIO
auf Palmherzen, dazu Maracuja-Vinaigrette und knusprige grüne Banane
- BEEF TARTAR GERÄUCHERT IM MOMENT ZUBEREITET
In geschmorter Bitterorange marinierte, klein gehackte Rindfleischwürfel mit Salat & Sprossenmix (Culinary Week 2018)

WARME VORSPEISEN

- GEMÜSE VON DER GRILLPLATTE
Mit Büffel Mozzarella und lauwarmer Trüffel-Vinaigrette
- RÄUCHERLACHS-CANNELLONI
Mit Petersilien-Pesto
- JAKOBSMUSCHELGRATIN
mit karamellisiertem Zwiebel-Chutney in einer Sauce aus zwei Käsesorten

CREMES UND SUPPEN

- MEERESFRÜCHTE-CONSOMMÉ
Mit Avocado-Schaum mit Cognac-Aroma
- KÜRBISCREMESUPPE
Mit Wachteleiern
- CREME AUS MALANGA UND KOKOSNUSS
mit gedünsteter Ziege
- BATETENCREMESUPPE MIT KOKOSMILCH UND ANISAROMA
Dazu Profiteroles mit Blue-Cheese-Füllung

REIS- UND NUDELGERICHTE

- PAELLA NACH IHRER WAHL
- MEERESFRÜCHTE ODER FLEISCH
Nach traditionellem Rezept ohne Knochen und Schalen
- ZUCCHINI-SAFRAN-RISOTTO
Mit frischer Minze
- ZIEGENRAVIOLO MIT WEICH GEKOCHTEM EI
Hausgemachte Pasta mit frischem Spinat, Ziegenfleisch und Grana Padano Culinary Week 2014)
- TAGLIATELLE SAUTIERT MIT MEERESFRÜCHTEN (HUMMER, GARNELEN UND MUSCHELN)
In hausgemachter Sauce aus gebratenen Tomaten mit Basilikumaroma
- PASTA-GEMÜSE-SAUTÉ



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- GEDÄMPFTER BASS (Culinary Week 2022)
Mit Shitakes, Spargel und Spaetzle mit thailändischer Currysoße und Kokosnuss
Weinempfehlung (\$); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
- GEGRILLTER HUMMER
Begleitet von Safranrisotto und reifer Banane mit schwarzer Knoblauchemulsion
Weinempfehlung (\$); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
- ROTER THUNFISCH MIT TERIYAKISAUCE
Auf Kastanienpüre und karamellisiertem Apfel
Weinempfehlung (\$); Marqués de Riscal Verdejo (España)
- GEGRILLTE GARNELEN
Mit Gemüse und mit Champagner kandierten Kartoffeln
Weinempfehlung (\$); Voga, Pinot Grigio (Italia)

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- KURZE RIPPEN, OHNE KNOCHEN, IN NIEDRIGER TEMPERATUR GEBRATEN UND FLAMBIERT
Mit unseren eigenen Gewürzen, dazu Brot mit Knoblauch und Kartoffelpüree
Weinempfehlung (\$); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
- CHATEAUBRIAND
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise & 3-Pfeffersauce mit Kartoffelpüree, Broccoli, Blumenkohl und Baby-Karotten
Weinempfehlung (\$); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
- LAMMKOTELETT VOM GRILL
Dazu Kartoffel-Millefeuille, knusprigem Porree und Rosmarinsauce
Weinempfehlung (\$); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
- GEPRESSTES SPANFERKEL (Kulinarische Woche 2023)
Tonkatsu, Kürbis, Mais, Gemüse
Weinempfehlung (\$); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
- HÜHNCHEN-ÜBERRASCHUNG MIT GEMÜSEFÜLLUNG
Dazu dazu Yucca-Püree und Sauce aus geräucherten Morrón-Paprikas
Weinempfehlung (\$); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARISCH

- GRATINIERTE MIT RATATOUILLE GEFÜLLTE PAPRIKA
- BLUMENKOHLBÄLLCHEN AUF CREMIGEM KÜRBIS



DESSERTS

- CHEESECAKE MIT WEISSER SCHOKOLADE UND WALD FRÜCHTEN
Cremiger Käsekuchen
- GANACHE-SCHOKOLADENKUCHEN
Gefüllt mit gegrillten Aprikosen und Haselnusskrokant, serviert auf einer Mischung aus Mango-Saucen
- CRÈME CARAMEL MIT BAILEYS
Crème Caramel mit Baileys-Likör
- PANNA COTTA AUS GERÖSTETER KOKOSNUSS (Culinary Week 2022)
- CRÊPES SUZETTE
Mit Cointreau flambiert, dazu Vanilleeis
- MIT COINTREAU GLASIERTE ERDBEEREN UND KIRSCHEN
Serviert mit Feigen-Sahne
- EISSORTE
Vanille
Schokolade
Rum Rosinen
Zitronensorbet



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ОВОЩНОЙ САЛАТ
Листья салата, огурец, лук и помидор
- МАРТИНИ С ПОМИДОРАМИ И МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ
С шашлыком из креветки, обернутой пастой с ароматом Лимончелло
- ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ЛОСОСЯ
С овощами
- КУРИНЫЙ ПАШТЕТ (Кулинарная неделя 2022)
Рийет с лососем, гугер, джем
- БУРРАТА НА КРЕМЕ САН МАРЦАНО
С оливковым маслом экстра-класса (Кулинарная неделя 2024)
- КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГ
с сердцевинной пальмы, подливкой из маракуйи и хрустящими зелеными бананами
- СТЕЙК ТАРТАР МГНОВЕННОГО КОПЧЕНИЯ
Кусочки говяжьего филе, маринованные в кислом апельсине, жареном со стружкой салата и побегами (Кулинарная неделя 2018)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
С моцареллой буфало и трюфельным бальзамическим уксусом
- КАННЕЛОНИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
С соусом песто из петрушки
- МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ
С чатни из карамелезованного лука в соусе два сыра

СУПЫ И КРЕМ-СУПЫ

- КОНСОМЕ С РАКАМИ
С кремом из авокадо в коньячном аромате
- ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
С перепелиными яйцами
- КРЕМ ИЗ МАЛАНГИ И КОКОСА
с тушеным козленком
- ПЮРЕ ИЗ БАТАТА С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ С АРОМАТОМ ЗВЕЗДЧАТОГО АНИСА
И профитроли, фаршированные голубым сыром

БЛЮДА ИЗ РИСА И ПАСТЫ

- ПАЭЛЬЯ НА ВЫБОР МОРЕПРОДУКТЫ ИЛИ МЯСО
Традиционный рецепт без косточек и раковин
- РИЗОТТО С КАБАЧКАМИ И ШАФРАНОМ
И свежей мятой
- РАВИОЛИ С КОЗЛЯТИНОЙ И ЖИДКИМ ЯЙЦОМ
Паста со свежим шпинатом и тонкими кусочками козлятины с сыром Грана падано (Кулинарная неделя 2014)
- ТАЛЪЯТЕЛЛЕ, ОБЖАРЕННЫЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ (ЛОБСТЕР, КРЕВЕТКИ И МИДИИ)
В домашнем жареном томатном соусе с ароматом базилика
- ПАСТА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

- ПАРОВОЙ ОКУНЬ (Кулинарная неделя 2022)
С шитаке, спаржей и шпецле с тайским соусом карри и кокосом
Рекомендуемое вино (\$); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
- ЛОБСТЕР НА ГРИЛЕ
В сопровождении шафранового ризотто и спелого банана с черной чесночной эмульсией
Рекомендуемое вино (\$); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
- КРАСНЫЙ ТУНЕЦ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ
На пюре из каштанов и карамелизированных яблок
Рекомендуемое вино (\$); Marqués de Riscal Verdejo (España)
- КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ
С овощами и картошкой конфи́т с шампанским
Рекомендуемое вино (\$); Voga, Pinot Grigio (Italia)

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

- КОРОТКИЕ РЕБРЫШКИ БЕЗ КОСТЕЙ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ФЛАМБЭ
В собственной приправе, в сопровождении чесночного хлеба и картофельного пюре
Рекомендуемое вино (\$); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
- ШАТОБРИАН
Жареное филе говядины в соусе Беарнез и три перца, с картофельным пюре, брокколи, цветной капустой и мини-морковью
Рекомендуемое вино (\$); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
- ОТБИВНАЯ ИЗ КОЗЛЯТИНЫ НА КОСТОЧКЕ НА ГРИЛЕ
Подается с тонко нарезанным картофелем, хрустящим луком-поррей и соусом из розмарина
Рекомендуемое вино (\$); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
- ПРЕССОВАННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК (Кулинарная неделя 2023)
Тонкацу, тыква, кукуруза, зелень
Рекомендуемое вино (\$); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
- КУРИНЫЙ РУЛЕТ, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ
Подается с пюре из маниоки и соусом из копченного болгарского перца
Рекомендуемое вино (\$); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

- ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ
- ФРИКАДАЛКИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ В ТЫКВЕННОМ КРЕМЕ

ДЕСЕРТЫ

- ЧИЗКЕЙК С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ
Кремовый сырный торт
- ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ ГАНАШ
С начинкой из жареных абрикос и лесных орехов Грильяжем.
Подается с манговым соусом
- КРЕМ-КАРАМЕЛЬ С ЛИКЕРОМ БЕЙЛИС
Французский карамельный крем в сочетании С ликером Бейлис, приготовленный на медленном огне и подающийся в собственном соку
- ПАНАКОТА ИЗ ЖАРЕНОГО КОКОСА (Кулинарная неделя 2022)
- КРЕП СЮЗЕТТ
С ванильным мороженым и фламбе из ликера Куантро
- КЛУБНИКА И ВИШНЯ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ КУАНТРО
Подаются с инжирным кремом
- МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР
ванильное
шоколадное
с ромом и изюмом
лимонный шербет



Не содержит глютен

Barceló
HOTELS & RESORTS