

la brisa RESTAURANT

A decorative graphic consisting of several overlapping, horizontal, wavy lines in a teal color, positioned below the word "la brisa".

ENTRADAS FRÍAS

- ENSALADA MEDITERRÁNEA
Receta casera de vegetales frescos con atún acompañados de su aderezo típico
- ENSALADA GRIEGA
Tomates, cebolla y pepino, aderezados con aceite de oliva y cubiertos con queso feta y aceitunas negras
- ENSALADA CAPRESE
Finas rodajas de tomate y queso mozzarella aderezado con aceite de oliva a la esencia de albahaca
- CÓCTEL DE CAMARONES
Servido con salsa de cóctel sobre lechuga fresca
- SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESOS
- TERRINA FOIE DE PATO
Con su chutney de mango

ENTRADAS CALIENTES

- ENVOLTINI DE BERENJENA CON JAMÓN SERRANO Y QUESO DE CABRA
En espejo de salsa de tomate y albahaca
- MILHOJAS DE POLLO AL GRILL
Con verduritas crujientes en compota de guisantes
- CALAMAR A LA ROMANA
Crujientes aros de calamar con salsa tártara

SOPAS

- GAZPACHO ANDALUZ (SOPA FRÍA)
Un gazpacho refrescante a base de tomate maduro, pimiento, pepino y aceite de oliva
- CAPUCHINO DE CANGREJO (Culinary Week 2022)
Con taco de arroz blanco y crujientes tropezones de camarón
- SOPA DE CEBOLLA
Caldo de verduras y cebolla caramelizada cubierto de pan francés gratinado

ARROCES Y PASTA

- RISOTTO DE FUNGHI PORCINI
- LINGUINI DE ESPINACAS CON SALSA DE TRES QUESOS
Deliciosa salsa cremosa, elaborada con fina selección de quesos
- ÑOQUIS TRICOLORS
Con salsa pomodoro, mozzarella, pesto y queso parmesano
-  · PASTA SALTEADA CON VEGETALES

PESCADOS Y MARISCOS

- FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA
Con salsa de chinola acompañado de arroz blanco y ensalada de zucchini salteado
- BACALAO ESPAÑOL CLÁSICO AL PIL PIL
Clásica receta de la cocina vasca a base de bacalao, aceite de oliva, ajo y guindillas acompañado de coliflor rebozado
- TRILOGÍA DEL MAR
Camarones, mejillones, aros de calamares acompañados de risotto de calabacín y azafrán

CARNES

- CLÁSICO CORDON BLEU
Deliciosa pechuga de pollo rellena de jamón y queso, acompañada de papas salteadas
- CORDERO AL HORNO
Con puré de manzana y batata en salsa de romero
- SOLOMILLO DE CERDO ENVUELTO EN PANCETA
Acompañado de pastel de zanahorias y espárragos a la parrilla en reducción de Pedro Ximénez con setas
- FILETE DE RES SOUS VIDE CON SALSA DE MANCHEGO Y CHORIZO
Servido con papas caseras (Semana Culinaria 2019)

VEGETARIANO

-  · BERENJENAS RELLENAS DE QUINUA
Con tomates cherry asados
-  · TUMBET DE VEGETALES MIXTOS
Surtido de verduras a la plancha con fricasé de tomate

POSTRES

- AMARETTO TIRAMISU (Culinary Week 2018)
-  · CREME BRULEE
-  · CHEESE CAKE DE FRESA
-  · MOUSSE DE CHOCOLATE
- ABANICO DE FRUTAS TROPICALES
- HELADOS VARIADOS
Vainilla
Chocolate
Fresas
- SORBETE DE CHINOLA



Sin gluten

COLD APPETIZERS

- MEDITERRANEAN SALAD
Homemade recipe for fresh vegetables with tuna accompanied by their typical dressing
- GREEK SALAD
Tomatoes, onion and cucumber, seasoned with olive oil and covered with feta cheese and black olives
- CAPRESE SALAD
Thin slices of tomato and mozzarella cheese seasoned with olive oil with basil essence
- SHRIMP COCKTAIL
Served with cocktail sauce over fresh lettuce
- IBERIAN CURED MEAT AND CHEESE PLATTER
- DUCK FOIE TERRINE
With his mango chutney

WARM APPETIZERS

- EGGPLANT AND SERRANO HAM ROLL WITH GOAT'S MILK CHEESE
Served over tomato sauce with basil
- GRILLED CHICKEN MILLEFEUILLE
With crispy vegetables in pea compote
- DEEP-FRIED CALAMARI RINGS
Crispy squid rings served with tartar sauce

SOUPS

- ANDALUSIAN GAZPACHO (COLD SOUP)
A refreshing gazpacho based on ripe tomato, pepper, cucumber and olive oil
- CRAB CAPPUCINO (Culinary Week 2022)
With white rice taco and crispy shrimp stumbles
- ONION SOUP AU GRANTIN
Vegetable broth and caramelized onion covered in gratin French bread

RICE AND PASTA DISHES

- PORCINI MUSHROOM RISOTTO
- SPINACH LINGUINE WITH THREE-CHEESE SAUCE
Delicious creamy sauce made with a selection of fine cheeses
- TRICOLOR GNOCCHI
With pomodoro sauce, mozzarella, pesto and parmesan cheese
-  · SAUTÉED PASTA WITH VEGETABLES

FISH AND SEAFOOD

- GRILLED FILLET OF SALMON
With passion fruit sauce, served with steamed white rice and sautéed zucchini salad
- CLASSIC SPANISH PIL-PIL COD
Traditional dish from the Basque region made from salt cod, olive oil, garlic, and chili, served with deep-fried cauliflower
- TRILOGY OF THE SEA
Shrimps, mussels, squid rings accompanied with zucchini risotto and saffron

MEATS

- CLASSIC CHICKEN CORDON BLEU
Delicious chicken breast stuffed with ham and cheese, accompanied with sautéed potatoes
- ROASTED LAMB
With sweet potato and apple purée in rosemary sauce
- BACON-WRAPPED PORK TENDERLOIN
Served with scalloped carrots and grilled asparagus in Pedro Ximenez reduction with mushrooms
- SOUS VIDE BEEF STEAK WITH CHORIZO AND MANCHEGO CHEESE SAUCE
Served with home-style potatoes (2019 Culinary Week)

VEGETARIANS

-  · QUINOA-STUFFED EGGPLANT
With roasted cherry tomatoes
-  · MIXED VEGETABLE TUMBET
Assorted grilled vegetables with tomato fricassee

DESSERTS

- AMARETTO TIRAMISU (Culinary Week 2018)
-  · CREME BRULEE
-  · STRAWBERRY CHEESE CAKE
-  · CHOCOLATE MOUSSE
- TROPICAL FRUIT PLATE
- ASSORTED ICE CREAM FLAVORS
Vanilla
Chocolate
Strawberries
- PASSION FRUIT SORBET



Gluten free

ENTRÉES FROIDES

- SALADE MÉDITERRANÉENNE
Recette maison à base de légumes frais et de thon accompagnés de leur assaisonnement typique
- SALADE GRECQUE
Tomates, oignons et concombres assaisonnés à l'huile d'olive et parsemés de feta et d'olives noires
- SALADE CAPRESE
Fines rondelles de tomate et de Mozzarella assaisonnées d'huile d'olive au basilic
- COCKTAIL DE CREVETTES
Avec de la sauce rose sur un lit frais du potager
- ASSORTIMENT DE PRODUITS IBERIQUES ET DE FROMAGES
- TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
Avec son chutney de mangue

ENTRÉES CHAUDES

- ENVOLTINI D'AUBERGINE AVEC DU JAMON SERRANO ET DU FROMAGE DE CHEVRE
Sur un miroir de sauce de tomate et de basilic
- MILLEFEUILLE DE POULET GRILLÉ
Aux légumes croquants en compote de petits pois
- CALAMARS À LA ROMAINE
Anneaux de calamars croustillants accompagnés de sauce tartare

SOUPES

- GASPACHO ANDALOU (SOUPE FROIDE)
Un gaspacho rafraîchissant à base de tomates mûres, de poivrons, de concombre et d'huile d'olive
- CAPPUCCINO DE CRABE (Culinary Week 2022)
Avec taco de riz blanc et crevettes croustillantes
- SOUPE À L'OIGNON
Bouillon de légumes aux oignons caramélisés recouverts de pain gratiné

RIZ ET PÂTES

- RISOTTO AUX CÈPES
- LINGUINI D'EPINARDS A LA SAUCE TROIS FROMAGES
Délicieuse sauce crémeuse, élaborée avec une fine sélection de fromages
- GNOCCHI TRICOLORE
Avec de la sauce pomodoro, mozzarella, pesto et fromage parmesan
- PATES SAUTEES AUX LEGUMES

POISSONS ET FRUITS DE MER

- FILET DE SAUMON À LA PLANCHA
Avec sa sauce maracuja, son accompagnement à base de riz blanc et sa salade de courgettes sautées
- MORUE ESPAGNOLE TRADITIONNELLE À LA SAUCE PIL-PIL
Recette basque traditionnelle à base de morue, d'huile d'olive, d'ail et de piments rouges servie avec du chou-fleur pané
- TRILOGIE DE LA MER
Crevettes, moules, échine de calmars accompagnée de risotto de courgette et de safran

VIANDES

- CORDON BLEU TRADITIONNEL
Délicieuse escalope de poulet farcie au jambon et au fromage, accompagnée de pommes de terre sautées
- AGNEAU AU FOUR
Avec de la purée de pomme et patate douce à la sauce de romarin
- FAUX-FILET DE PORC ENVELOPPÉ DE LARD
Accompagné d'un gâteau aux carottes et asperges grillées à la réduction de Pedro Ximenez avec des champignons
- FILET DU BOEUF SOUS VIDE À LA SAUCE DE FROMAGE DE LA MANCHA ET CHORIZO
Servi avec des pommes de terre faites maison (Culinary week 2019)

VÉGÉTARIEN

- AUBERGINES FARCIES DE QUINOA
Avec des tomates cherry rôties
- TUMBET DE LEGUMES MIXTE
Assortiment de légumes grillés avec une fricassée de tomate

DESSERTS

- TIRAMISU D'AMARETTO (culinary week 2018)
- CRÈME BRÛLÉE
- CHEESECAKE AUX FRAISES
- MOUSSE DE CHOCOLAT
- FRUIT TROPICAL PLATE
ASSORTIMENT DE GLACES
Vanille
Chocola
Fraises
- SORBET AUX FRUITS DE LA PASSION



Sans gluten

ENTRADAS FRIAS

- SALADA MEDITERRÂNIA
Receita caseira de vegetais frescos com atum acompanhados do seu tempero típico
- SALADA GREGA
Tomates, cebola e pepino, temperados com azeite e cobertos com queijo Feta e azeitonas pretas.
- SALADA CAPRESE
Finas rodela de tomate e queijo mussarela temperados com azeite com essência de manjeriço
- COQUETEL DE CAMARÕES
Com molho rosa sobre leito fresco da horta
- VARIEDADE DE PRESUNTOS IBÉRICOS E QUEIJOS
- TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO
Com seu chutney de Manga

ENTRADAS QUENTES

- INVOLTINI DE BERINJELA COM PRESUNTO SERRANO E QUEIJO DE CABRA
Em espelho de molho de tomate e manjeriço
- MILLEFEUILLE DE FRANGO GRELHADO
Com legumes crocantes em compota de ervilha
- CALAMARES À ROMANA
Crocantes argolas de calamar com molho tártaro

SOPAS

- GASPACHO ANDALUZ (SOPA FRIA)
Um gaspacho refrescante à base de tomatemaduro, pimentão, pepino e azeite
- CAPPUCINO DE CARANGUEJO (Culinary Week 2022)
Com taco de arroz branco e tropeços crocantes de camarão
- SOPA DE CEBOLA
Caldo de verduras e cebola caramelizada coberto com pão francês gratinado

ARROZ E MASSAS

- RISOTTO DE FUNGHI PORCINI
- LINGUINI DE ESPINAFRE COM MOLHO TRÊS QUEIJOS
Delicioso molho cremoso, elaborado com fina seleção de queijos
- GNOCCHI TRICOLOR
Com molho de tomate, mozzarella, pesto e queijo parmesão
-  · MASSA REFOGADA COM VERDURAS

PEIXE E MARISCO

- FILE DE SALMÃO NA CHAPA
Com molho de maracujá acompanhado de arroz branco e salada de abobrinha salteada
- BACALHAU ESPANHOL CLÁSSICO AO PILPIL
Clássica receita da cozinha Basca à base de bacalhau, azeite, alho e malaguetas acompanhado de couve-flor em polme
- TRILOGIA DO MAR
Camarão, mexilhões, lulas com risoto de abobrinha e açafrão

CARNES

- CLÁSSICO CORDON BLEU
Delicioso peito de frango recheado com presunto e queijo, acompanhado de batatas salteadas
- CORDEIRO ASSADO
Com purê de maçã e batata-doce em molho de alecrim
- FILE DE PORCO ENVOLVIDO EM TOUCINHO
Acompanhado de torta de cenoura e aspargo grelhado em redução de Pedro Ximénez com cogumelos
- FILE CARNE SOUS VIDE COM MOLHO DE QUEIJO MANCHEGO E CHOURIÇO
Servido com batatas caseiras (Culinary Week 2019)

VEGETARIANOS

-  · BERINJELAS RECHEADAS COM QUINOA
Com tomate cherry assado
-  · TUMBET DE VERDURAS MISTAS
Variedade de verduras grelhadas com fricassê de tomate

SOBREMESAS

-  · TIRAMISÚ DE AMARETTO (Culinary week 2018)
-  · CRÈME BRULÉE
-  · CHEESECAKE DE MORANGO
-  · MOUSSE DE CHOCOLATE
- FRUIT PLATE TROPICAIS
- SORVETES VARIADOS
Baunilha
Chocolate
Morangos
- SORVETE DE MARACUJÁ



Sem Glúten

ANTIPASTI FREDDI

- INSALATA MEDITERRANEA
Ricetta casalinga con verdure fresche, tonno e condimento tipico
- INSALATA GRECA
pomodori, cipolla e cetriolo conditi con oliod'oliva e guarniti con feta e olive nere.
- INSALATA CAPRESE
Sottili fette di pomodoro e Mozzarella condite con olio d'oliva all'essenza di basilico
- COCKTAIL DI GAMBERI
Con salsa rosa su letto fresco di versure
- TAGLIERE DI SALUMI IBERICI E FORMAGGI
- TERRINA DI FOIE D'ANATRA
Con chutney di mango

ANTIPASTI CALDI

- INVOLTINI DI MELANZANE CON PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGIO DI CAPRA
Con salsa di pomodoro e basilico
- MILLEFOGLIE DI POLLO ALLA GRIGLIA
Con verdure croccanti in composta di piselli
- CALAMARO ALLA ROMANA
Anellini croccanti di calamari con salsa Tartare

ZUPPE

- GAZPACHO ANDALUSO (PIATTO FREDDO)
Un gazpacho rinfrescante a base di pomodori maturi, peperoni, cetrioli e olio d'oliva
- CAPPUCCINO DI GRANCHIO (Culinary Week 2022)
Con taco di riso bianco e scampi croccanti
- ZUPPA DI CIPOLLE
Minestra di verdure con cipolla caramellata, ricoperta con pane francese gratinato

RISO E PASTA

- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
- LINGUINE DI SPINACI CON SALSAAI TRE FORMAGGI
Deliziosa salsa cremosa, preparata con una selezione dei migliori formaggi
- GNOCCHI TRICOLORE
Con salsa al pomodoro, mozzarella, pesto e parmigiano
- PASTA SALTATA CON VERDURE



PESCE E FRUTTI DI MARE

- FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA
Con salsa di frutto della passione accompagnato da riso bianco e insalata di zucchini saltati
- BACCALÀ AL PIL PIL, CLASSICO PIATTO SPAGNOLO
Ricetta classica della cucina vasca a base di baccalà, olio d'oliva, aglio e peperoncino con cavolfiore pastellato
- TRILOGIA DEL MARE
Gamberetti, cozze, calamari con risotto di zucchine e zafferano

CARNE

- CORDON BLEU CLASSICO
Delizioso petto di pollo ripieno di prosciutto e formaggio, accompagnato da patate saltate
- AGNELLO AL FORNO
Con purea di mele e patate dolci in salsa romero
- FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PANCETTA
Accompagnato da sformato alle carote e asparago alla griglia con riduzione di Pedro Ximenez e contorno di funghi
- COTOLETTA DI MANZO SOUS VIDE CON SALSAAI FORMAGGIO MANCHEGO E SALSICCIA
Con contorno di patate rustiche (Culinary week 2019)

VEGETARIANO

- MELANZANE RIPIENE DI QUINOA
Con pomodorini ciliegini arrosto
- TUMBET DI VERDURE MISTE
Verdure miste alla piastra con fricassea di pomodori

DESSERT

- TIRAMISÙ ALL'AMARETTO (Culinary week 2018)
- CRÈME BRÛLÉE
- CHEESECAKE ALLE FRAGOLE
- MOUSSE AL CIOCCOLATO
- PIATTO DI FRUTTA TROPICALE
- GELATI
Vaniglia
Cioccolato
Fragole
- SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE



Senza glutine

KALTE VORSPEISEN

- MITTELMEERSALAT
Hausrezept mit frischem Feldgemüse und Thunfisch, serviert mit dem typischen Dressing
- GRIECHISCHER SALAT
Tomaten, Zwiebeln und Gurken mit Olivenöl angemacht und mit Fetakäse und schwarzen Oliven dekoriert
- INSALATA CAPRESE
Hauchdünne Tomaten- und Mozzarella Scheiben mit Basilikum-Olivenöl
- KRABBENCOCKTAIL
Mit Cocktailsauce auf einem Gemüsebett
- AUSWAHL AN IBÉRICO-PRODUKTEN UND KÄSE
- ENTENLEBERTERRINE
Mit Mango-Chutney

WARME VORSPEISEN

- ENVOLTINI AUS AUBERGINE MIT SERRANO-SCHINKEN UND ZIEGENKÄSE
Auf einem Tomatensaucenspiegel mit Basilikum
- GEGRILLTES HÄHNCHEN MILLEFEUILLE
Mit knusprigem Gemüse in Erbsenkompott
- CALAMARES A LA ROMANA
Knusprig gebackene Tintenfischringe mit Sauce Tartare

SUPPEN

- GAZPACHO ANDALUZ (KALTE SUPPE)
Ein erfrischender Gazpacho aus reifen Tomaten, Paprika, Gurken und Olivenöl
- KRABBen-CAPPUCCINO (Culinary Week 2022)
Mit Taco aus weißem Reis und knusprigen Garnelenstücken
- ZWIEBELSUPPE
Gemüsebrühe und karamellierte Zwiebeln, mit Baguette-Scheibe überbacken

REIS UND PASTA

- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
- LINGUINE MIT SPINAT UND DREI-KÄSE-SAUCE
Köstliche cremige Sauce aus einer erlesenen Auswahl an Käsesorten
- GNOCCHI TRICOLORE
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Pesto und Parmesan
-  · SAUTIERTE NUDELN MIT GEMÜSE

FISCH UND KRUSTENTIERE

- LACHSFILET VON DER HEISSPLATTE
Mit Chinola-Sauce, serviert mit weißem Reis und einem Salat aus sautierten Zucchini
- KLASSISCHER SPANISCHER KABELJAU MIT PIL-PIL-SAUCE
Klassisches Rezept aus der baskischen Küche mit Kabeljau, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni, mit paniertem Blumenkohl serviert
- TRILOGIE DES MEERES
Garnelen, Muscheln, Tintenfischringe mit Zucchini-Risotto und Safran

FLEISCH

- KLASSISCHES CORDON BLEU
Köstliche Hähnchenbrust, gefüllt mit Schinken und Käse und mit sautierten Kartoffeln serviert
- LAMM AUS DEM OFEN
Mit Apfelmus und Süßkartoffeln in Rosmarinsauce
- SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL
Dazu Karottenkuchen und gegrillter Spargel in Pedro Ximénez-Sauce mit Pilzen
- SOUS VIDE RINDERFILET STEAK MIT MANCHEGO-SAUCE UND CHORIZO
Serviert mit Kartoffeln nach Art des Hauses (Culinary Week 2019)

VEGETARIANO

-  · GEFÜLLTE AUBERGINE MIT QUINOA
Mit geschmorten Kirschtomaten
-  · TUMBET AUS VERSCHIEDENEM GEMÜSE
Verschiedene gegrillte Gemüsesorten mit Tomaten-Frikassee

DESSERTS

- AMARETTO-TIRAMISU (Culinary Week 2018)
-  · CREME BRÛLÉE
-  · ERDBEER-CHEESECAKE
-  · MOUSSE AU CHOCOLAT
- TROPISCHE FRUCHT-PLATTE
- VERSCHIEDENE EISSORTEN
Vanille
Schokolade
Erdbeeren
- PASSIONSFRUCHTSORBET



Glutenfrei

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ
Домашний рецепт из свежих овощей с тунцом, приправленных традиционным соусом
- ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
Помидоры, лук и огурец, приправленные оливковым маслом и посыпанные сыром фета и маслинами
- САЛАТ КАПРЕЗЕ
Тонкие ломтики помидора и сыра моцарелла, приправленные оливковым маслом с эссенцией базилика
- КРЕВЕТОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
С розовым соусом на подушке из свежих овощей
- АССОРТИ ИЗ ХАМОНА И СЫРОВ
- ТЕРРИН ИЗ ФУА-ГРА
С манговым чатни

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНА С ХАМОНОМ СЕРРАНО И КОЗЬИМ СЫРОМ
В соусе из томатов и базилика
- КУРИНЫЙ МИЛЬФЕЙ НА ГРИЛЕ
С хрустящими овощами в гороховом компоте
- КАЛЬМАР В КЛЯРЕ
Хрустящие кольца кальмара с соусом тар-тар

СУПЫ

- АНДАЛУЗСКИЙ ГАСПАЧО (ХОЛОДНЫЙ СУП)
Освежающий гаспачо на основе спелых помидор, перца, огурца и оливкового масла
- КРАБ КАПУЧИНО (Culinary Week 2022)
С тако из белого риса и хрустящими креветками
- ЛУКОВЫЙ СУП
Суп с овощами и карамелизированным луком с посыпкой из французского багета, запеченный в духовке

БЛЮДА С РИСОМ И ПАСТОЙ

- РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
- ЛИНГВИНИ СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ ТРИ СЫРА
Кремообразный соус из изысканных сортов сыра
- ТРЕХЦВЕТНЫЕ КЛЕЦКИ
С томатным соусом, моцареллой, песто и сыром пармезаном
-  · ПАСТА, ОБЖАРЕННАЯ В МАСЛЕ С ОВОЩАМИ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

- ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ
С соусом из маракуйи, с гарниром из белого риса и салатом из тушеного цукини
- КЛАССИЧЕСКАЯ ТРЕСКА АЛЬ ПИЛЬ-ПИЛЬ
Классический рецепт баскской кухни на основе трески, оливкового масла, чеснока и красного острого перца, с гарниром из цветной капусты в кляре
- ТРИЛОГИЯ МОРЯ
Креветки, мидии, кольца кальмаров в сопровождении ризотто из кабачков и шафрана

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- КЛАССИЧЕСКИЙ КОРДОН БЛЮ
Вкуснейшая куринная грудка, фаршированная ветчиной и сыром с гарниром из тушеного картофеля
- ЖАРЕНый ЯГНЕНОК
С яблочным пюре и сладким картофелем в соусе из розмарина
- СВИНАЯ ВЫРЕЗКА В БЕКОНЕ
С морковным пирогом и спаржей на гриле, выпаренной по рецепту Пелро Шименеса, с грибами
- ФИЛЕ ГОВЯДИНА СУ-ВИД С СОУСОМ ИЗ МАНЧЕГО И КОПЧЕННОЙ КОЛБАСЫ
Подается с жареным картофелем (Кулинарная неделя 2019)

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

-  · БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ КИНОА
С тушеными помидорами черри
-  · ТУМБЕТ С ОВОЩАМИ
Овощи, приготовленные на гриле, с томатным фрикасе

ДЕСЕРТЫ

- ТИРАМИСУ «АМАРЕТТО» (Кулинарная неделя 2018)
-  · КРЕМ-БРЮЛЕ
-  · КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК
-  · ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
- НАРЕЗКА ИЗ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ
- РАЗНООБРАЗНОЕ МОРОЖЕНОЕ
Ваниль
Шоколад
Мороженое На Выбор
СОРБЕТЕ ДЕ ФРУТА ДЕ ЛА ПАСИОН



Не содержит глютен

Barceló
HOTELS & RESORTS