Chez GOURMET

RESTAURANT

Español

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
· ENSALADA DE IBÉRICOS
Con vinagreta de tomate seco, espárragos verdes al orégano,
Guarnecido con vinagreta de Módena y esencia de azafrán
· CARPACCIO DE MARLÍN
Con pistachos y jalapeños (Culinary Week 2019)
· 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 Cogñac
· 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)
· RAVIOLI DE POLLO
Con salsa cremosa de champiñones
· PASTA SALTEADA CON VEGETALES

PESCADOS Y MARISCOS

· FILETE DE SALMÓN
Acompañado de pastel de coliflor, cebolla caramelizada con salsa
de mostaza Dijon y miel
· ATÚN ROJO CON SALSA TERIYAKI
Sobre cama de puré de castañas y manzanas caramelizadas
· LANGOSTA AL TERMIDOR
Servido con verduras al grill y puré de papa al perfume de trufo

CARNES & AVES

· COSTILLA DE TERNERA HECHA A BAJA
TEMPERATURA FLAMBEADO
Con nuestro propio sazón, acompañado de pan con ajo y puré de papas
· CHATEAUBRIAND
Filete de res asado acompañado de salsa Bearnesa & A las tres
pimientas, con puré de papa, brócoli, coliflor y zanahoria Baby
· CHULETA DE CORDERO A LA PARRILLA
Acompañado de milhojas de patata, con crujiente de puerro
y salsa de romero
· CORONA DE COSTILLA DE CERDO AL GRILL EN SALSA BBQ
Acompañado de patata rellena de tocino y chip de maíz
· SORPRESA DE POLLO RELLENO DE VEGETALES
Servido con puré de yuca y salsa de pimiento morrón ahumado
· ROLLO DE PECHUGA DE PAVO RELLENO DE CAJUIL
Y PLÁTANO MADURO, EN GREIVI DE TAMARINDO
Servido con puré de papa trufado y aire de aguacate

VEGETARIANO

· PIMIENTO RELLENO DE RATATOUILLE DE VEGETALES
AL GRATÍN
· ALBONDIGÓN DE COLIFLOR Y BRÓCOLI 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
cocinada lentamente al vapor servida en su jugo
· TRES LECHES
Deliciosa tarta hecha de tres tipos de leche
· 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

Sin gluten

English

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
· IBERIAN COLD CUTS IN SALAD
With sun-dried tomato vinaigrette and oregano-flavored asparagus
With Modena balsamic vinaigrette and sa_ron essence
· MARLIN CARPACCIO
With pistachios and jalapeños (Culinary Week 2019)
· 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 STAR ANISE
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)
· CHICKEN RAVIOLI
With creamy mushroom sauce
· SAUTÉED PASTA WITH VEGETABLES

FISH AND SEAFOOD

· SALMON FILET
Served with cauliflower pie, caramelized onion and a honey
Dijon mustard sauce
· RED TUNA WITH TERIYAKI SAUCE
On a bed of chestnut and caramelized apple puree
· LOBSTER THERMIDOR
Served with grilled vegetables and mashed potato
with truffle perfume

MEAT AND POULTRY

· BEEF RIB MADE AT LOW TEMPERATURE FLAMBÉED
With our own seasoning, accompanied by garlic bread
and mashed potatoes
· CHATEAUBRIAND
Roasted beef filet with Bearnaise sauce & three peppers, with
mashed potatoes, broccoli, cauliflower and baby carrots
· GRILLED LAMB CHOP
Served with potato millefeuille and crunchy leeks in
a rosemary sauce
· GRILLED PORK RIB CROWN IN BBQ SAUCE
With bacon and corn chip stuffed potato
· VEGETABLE-STUFFED CHICKEN SURPRISE
Served with mashed yucca and smoked bell pepper sauce
· TURKEY BREAST ROLL STUFFED WITH CASHEW
AND RIPE BANANA, IN TAMARIND GRAVY
Served with truffled potato puree and avocado air

VEGETARIAN

· PEPPER STUFFED WITH VEGETABLE RATATOUILLE AU GRATIN
· CAULIFLOWER AND BROCCOLI MEATBALLS IN
A PUMPKIN CREAM

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
· TRES LECHES TART
Delicious three milk tart
· 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

Français

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
· SALADE DE SALAISONS IBÉRIQUES
À la vinaigrette de tomates séchées et asperges vertes à l'origan À la vinaigrette de Modène et essence de safran
· CARPACCIO DE MARLIN
Avec des pistaches et des piments (Culinary Week 2019)
· 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 Cogñac
· 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 fresci e bocconcini di capretto con Grana Padano(Culinary Week 2014)
· RAVIOLI DE POULET
À la sauce crémeuse de champignon
· PATES SAUTEES AUX LEGUMES

POISSONS ET FRUITS DE MER

· FILET DE SAUMON
Accompagné d'un gâteau de chou-fleur, oignon caramélisé à la sauce de moutarde de Dijon et au miel
· THON ROUGE AVEC DE LA SAUCE TERIYAKI
Sur un lit de purée de marrons et pommes caramélisées
· HOMARD AU TERMIDOR
Servi avec des légumes grillés et purée de pommes de terre au parfum de truffe

VIANDES ET VOLAILLES

· CÔTE DE BOEUF FAITE À BASSE TEMPÉRATURE FLAMBÉE
Avec notre propre assaisonnement, accompagnée de pain à l'ail et de purée de pommes de terre
· 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
· COTELETTE DE MOUTON GRILLE
Accompagné de mille-feuilles de pommes de terre, avec du croustillant de poireaux à la sauce de romarin
· COURONNE DE CÔTES DE PORC AU GRILL EN SAUCE BBQ
Accompagnée de pommes de terre farcies au bacon et à la puce de maïs

· SURPRISE DE POULET FARCIE DE LEGUMES
Servie avec sa purée de manioc et de la sauce de poivron fumé
· ROULEAU DE POITRINE DE DINDE FARCIE DE CAJOU ET DE BANANE MÛRE, EN GREIVI DE TAMARIN
Servi avec purée de pommes de terre truffée et air d'avocat

VEGETARIANO

· POIVRON FARCI AVEC DU GRATIN DE RATATOUILLE DE LEGUMES
· BOULETTES DE CHOU-FLEUR ET BROCOLI A LA CREME DE POTIRON

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
· TROIS LAITS
Délicieuse tarte aux trois laits
· 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

Sans gluten

Português

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
· SALADA DE IBÉRICOS
Com vinagreta de tomate seco, espargos verdes com orégãos
Guarnecido com vinagreta de Modena e essência de açafrão
· CARPACCIO DE MARLIM
Com pistache e pimenta jalapeño (Culinary Week 2019)
· 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 Mozarela 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 espinaca fresca y virutas de chivo con queso grana padano (Culinary Week 2014)
· RAVIOLI DE FRANGO
Com molho cremoso de cogumelos
· MASSA COM REFOGADO DE LEGUMES

PEIXE E MARISCO

· FILÉ DE SALMÃO
Acompanhado de torta de couve-flor, cebola caramelizada com molho de mostarda Dijon e mel
· ATUM VERMELHO COM MOLHO TERIYAKI
Sobre cama de purê de castanhas e maçãs caramelizadas
· LAGOSTA AO TERMIDOR
Servido com verduras ao grill e purê de batata ao perfume de trufo

CARNES E AVES

· COSTELA DE BOI À TEMPERATURA BAIXA FLAMBEADA
Com nosso próprio tempero, acompanhada de pão de alho e purê de batata
· CHATEAUBRIAND
Filé bovino assado acompanhado de molho bearnaise e a três pimentas, com purê de batata, brócolis, couve-flor e cenoura baby
· CHULETA DE CORDEIRO GRELHADA
Acompanhado de mil-folhas de batata-doce, com crocante de alho poró e molho de alecrim
· COROA DE COSTELA DE PORCO AO GRILL EM MOLHO BBQ
Acompanhado de batata recheada de bacon e chip de milho
· SURPRESA DE FRANGO RECHEADO DE LEGUMES
Servido com de purê de mandiocae molho de pimentão vermelho defumado
· ROLO DE PEITO DE PERU RECHEADO COM CAJU E BANANA MADURA, EM GREIVI DE TAMARINDO
Servido com purê de batata trufado e ar de abacate

VEGETARIANO

· PIMENTÃO RECHEADO DE RATATOUILLE DE LEGUMES GRATINADOS
· ALMÔNDEGA DE COUVE-FLOR E BRÓCOLIS EM CREMOSO DE ABÓBORA-MENINA

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
· TRÊS LEITES
Delicioso bolo confeccionado com três leites
· 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

Sem Glúten

Italiano

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
· INSALATA DI AFFETTATI IBERICI
Con vinaigrette di pomodori secchi e asparagi verdi all'origano Guarnito con vinaigrette di aceto balsamico di Modena ed essenza di za_erano
· CARPACCIO DI MARLIN
Con pistacchi e peperoncini jalapeño (Culinary Week 2019)
· 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 bignè 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 fresci e bocconcini di capretto con Grana Padano (Culinary Week 2014)
· RAVIOLI DI POLLO
Con salsa cremosa agli champignon
· PASTA SALTATA CON VERDURE

PESCE E FRUTTI DI MARE

· TRANCIO DI SALMONE
Accompagnato da sformato di cavolfiore, cipolla caramellata con salsa alla senape di Digione e miele
· TONNO ROSSO CON SALSA TERIYAKI
Su letto di purea di castagne e mele caramellate
· ARAGOSTA AL TERMIDORE
Servito con verdure al grill e purè di patate al profumo di tartufo

PIATTI DI CARNE

· COSTATA DI MANZO FLAMBATA A BASSA TEMPERATURA
Con il nostro condimento, accompagnata da pane all'aglio e purè di patate
· CHATEAUBRIAND
Filetto di manzo arrosto con salsa bernese ai tre pepi, con purea di patate, broccoli, cavolfiore e carote Baby
· COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA
Accompagnato da millefoglie di patate con croccante di porro e salsa romero
· CORONA DI COSTOLETTE DI MAIALE AL GRILL IN SALSA BBQ
Accompagnato da patate ripiene di pancetta e chip di mais
· SORPRESA DI POLLO RIPIENO DI VERDURE
Servito con purè di yucae salsa di peperone dolce affumicato
· ROTOLO DI PETTO DI TACCHINO RIPIENO DI CAJUIL E BANANA MATURA, IN GREIVI DI TAMARINDO
Servito con purea di patate al tartufo e aria di avocado

VEGETARIANO

· PEPERONE RIPIENO DI RATATOUILLE A BASE DI VERDURE AL GRATIN
· POLPETTONE DI CAVOLFIORE E BROCCOLI IN CREMOSO DI ZUCCA GIALLA

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
· TRE LATTI
Deliziosa torta fatta di tre tipi di latte diversi
· 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

Senza glutine

Deutsch

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
· SALAT VON IBÉRICO-SPEZIALITÄTEN
Mit Vinaigrette aus getrockneten Tomaten und grünem Spargel mit Oregano mit Balsamico-Vinaigrette und Safran-Essenz
· SPEERFISCH-CARPACCIO
Mit Pistazien und Jalapeños (Culinary Week 2019)
· TINTENFISCH-CARPACCIO
auf Palmherzen, dazu Maracuja-Vinaigrette
und knusprige grüne Banane
· BEEF TARTAR GERÄUCHERT IM MOMENT ZUBEREITET
In geschmorter Bitterorange marinierte, klein gehackte Rindfleis chwürfel 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)
· HÜHNCHENRAVIOLI
Mit cremiger Champignonsauce
· PASTA-GEMÜSE-SAUTÉ

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

· LACHSFILET
Dazu Blumenkohlpastete, karamellisierte Zwiebel mit Dijon-Honig-Sauce
· ROTER THUNFISCH MIT TERIYAKISAUCE
Auf Kastanienpüre und karamellisiertem Apfel
· LANGUSTE -THERMIDOR
Serviert mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelpüree mit Trüffelparfüm

FLEISCH UND GEFLÜGEL

· RINDERRIPPE BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART, FLAMBIERT
Mit hauseigener Würze, dazu Knoblauchbrot und Kartoffelpüree
· CHATEAUBRIAND
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise & 3-Pfeffersauce mit Kartof felpüree, Broccoli, Blumenkohl und Baby-Karotten
· LAMMKOTELETT VOM GRILL
Dazu Kartoffel-Millefeuille, knusprigem Porree und Rosmarinsauce
· GEGRILLTE SCHWEINERIPPENKRONE IN BBQ-SAUCE
Mit Speck und Maischips gefüllter Kartoffel
· HÜHNCHEN-ÜBERRASCHUNG MIT GEMÜSEFÜLLUNG
Dazu dazu Yucca-Püree und Sauce aus geräucherten Morrón-Paprikas
· PUTENBRUSTROLLE GEFÜLLT MIT CASHEWNÜSSEN UND REIFEN BANANEN IN TAMARINDENSOSSE
Serviert mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Avocadoschaum

VEGETARISCH

· GRATINIERTE MIT RATATOUILLE GEFÜLLTE PAPRIKA
· BLUMENKOHL-BROCCOLI-BÄLLCHEN AUF KÜRBISCREME

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
· TRES LECHES“
Köstlicher Kuchen aus drei verschiedenen Milchsorten
· CRÊPES SUZETTE
Mit Cointreau flambiert, dazu Vanilleeis
· MIT COINTREAU GLASIERTE ERDBEEREN UND KIRSCHEN
Serviert mit Feigen-Sahne
· EISSORTE
Vanille
Schokolade
Rum Rosinen
Zitronensorbet

Glutenfrei

Русский

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

· САЛАТ ИЗ ИБЕРИЙСКОЙ ВЕТЧИНЫ
С заправкой из вяленых томатов, зеленой спаржи с орегано, приправленный бальзамическим уксусом из Модены и маслом шафрана

· КАРПАЧЧО ИЗ МАРЛИНА
С фисташками и халапеньо (Кулинарная неделя 2019)

· КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГ
с сердцевиной 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)

· РАВИОЛИ С КУРИЦЕЙ
С соусом из шампиньонов

· ПАСТА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

· ФИЛЕ ЛОСОСЯ
Подается с запеканкой из цветой капусты, карамелизированным луком с медово-горчичным соусом

· КРАСНЫЙ ТУНЕЦ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ
На пюре из каштанов и карамелизированных яблок

· ОМАР ТЕРМИДОР
Подается с овощами гриль и картофельным пюре с ароматом трюфелей

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

· ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, ФЛАМБИРОВАННЫЕ
С нашей собственной приправой, с чесночным хлебом и картофельным пюре

· ШАТОБРИАН
Жареное филе говядины в соусе Беарнез и три перца, с картофельным пюре, брокколи, цветной капустой и мини-морковью

· ОТБИВНАЯ ИЗ КОЗЛЯТИНЫ НА КОСТОЧКЕ НА ГРИЛЕ
Подается с тонко нарезанным картофелем, хрустящим луком-порреей и соусом из розмарина

· КОРОНА ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ BBQ
Сопровождении картофеля, фаршированного беконом и кукурузными чипсами

· КУРИНЫЙ РУЛЕТ, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ
Подается с пюре из маниоки и соусом из копченного болгарского перца

· РУЛЕТ ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ КЕШЬЮ И СПЕЛЫХ БАНАНОВ В ТАМАРИНДОВОМ ГРЕЙВИ
Подается с трюфельным пюре и авокадо эйр

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

· ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ

· ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И БРОККОЛИ В ТЫКВЕННОМ СОУСЕ

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

· ТРИ МОЛОКА
Пирожное, сделанное из трех видов молока

· 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