

Chez GOURMET

Español

ENTRANTES

- MARTINI DE TOMATE FRISE Y VIEIRA
Con brocheta de camarón envuelto en pasta al aroma de Limoncello
- TIMBAL DE AGUACATE Y SALMÓN
Con verduritas
- CANELONES DE SALMÓN AHUMADO
Con pesto de perejil
- VERDURITAS A LA PLANCHA
Con Mozzarella de búfalo y vinagreta tibia de trufas
- ENSALADA DE IBÉRICOS
Con vinagreta de tomate seco, espárragos verdes al orégano
- TRIO TARTAR DE ATÚN, MERO Y SALMÓN
Guarnecido con vinagreta de Módena y esencia de azafrán
- CARPACCIO DE RES A LAS FINAS HIERBAS
Con hongos Shitaki confitados, láminas de queso grana padano , rúcula baby y vinagreta de miel y mostaza
- CARACOLES A LA CREMA
Servidos con una deliciosa salsa de queso Cheddar

SOPAS Y CREMAS

- CREMA DE CALABAZA
Con huevos de codorniz
- CREMA DE BERROS CON SALMÓN NORUEGO
Con huevos de caviar en infusión de cítricos
- CONSOMÉ DE JAIBA Y MARISCOS
Y su espuma de aguacate al aroma de Cognac

ARROCES Y PASTAS

- PAELLA VALENCIANA (CIEGA)
Tradicional receta de paella sin huesos, piel ni concha
- RISOTTO DE CALABACINES Y AZAFRÁN
Y menta fresca
- ESPAGHETTI A LA MARINERA
En salsa Pomodoro
- RAVIOLI DE POLLO
Con salsa cremosa de setas

PESCADOS Y MARISCOS

- MERO A LA MISHA
Acompañado de arroz al ajo con una infusión de espinacas
- TRILOGÍA DEL MAR CARIBE
Langosta, camarón de Sánchez y masa de cangrejo acompañado de risotto de azafrán
- SALMÓN
En salsa de naranja y soya
- ATÚN ROJO
Con manzanas caramelizadas sobre cama de puré de castañas

CARNES Y AVES

- T-BONE DE RES MARINADO AL CHIMICHURRI
Con espárragos verdes a la parrilla gratinados con queso de Cabra, napoleón de plátano dulce y aceite de pimiento quemado
- RIBEYE A LA PARRILLA
Flambeado con nuestro propio sazón, mantequilla y pan con ajo, acompañado de puré de papa
- CHATEAUBRIAND
Filete de res asado acompañado de salsa Bearnesa y a las tres pimientas, con puré de papa
- RACK DE CORDERO A LA PROVENZAL
Sobre milhoja de patata y crujiente de puerro, acompañado de arroz salvaje
- COSTILLAS DE CERDO
Marinadas 24 horas en Bourbon, servidos con patatas fritas caseras y verduras frescas de la huerta
- PAVO RELLENO CON VERDURAS
Acompañado de puré de manzana

POSTRES

- MOUSSE DE MANZANA
Con crujiente de avellana y coulis de fresa
- CHEESE CAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTAS DEL BOSQUE
Cremosa tarta de queso con delicioso chocolate blanco y frutas del bosque
- TAZA DE CHOCOLATE
Rellena de fresas frescas y crema Chantilli
- PASTEL DE CHOCOLATE GANACHE
Relleno con Chabacanos rostizados y avellanas crocantes servido sobre una mezcla de salsas de mango
- CEREZAS JUBILEE CON HELADO DE RON CON PASAS
En jugo de naranja natural y flambeadas con Kirsch y Oporto
- CREME CAMEL CON LICOR DE BAILEY`S
Crema de caramelo francesa combinada con el licor de Baileys 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

STARTERS

- TOMATO, FRISÉE LETTUCE, AND SCALLOP MARTINI
With skewered shrimp wrapped in Limoncello-infused pastry
- AVOCADO AND SALMON TIMBALE
With baby vegetables
- SMOKED SALMON CANNELLONI
With parsley pesto
- GRILLED BABY VEGETABLES
With Mozzarella di bufala and warm truffle vinaigrette
- IBERIAN COLD CUTS IN SALAD
With sun-dried tomato vinaigrette and oregano-flavored asparagus
- TUNA, GROUPEL AND SALMON TARTARE
With Modena balsamic vinaigrette and saffron essence
- BEEF CARPACCIO AUX FINE HERBES
With Shitake mushroom confit, grana padano shavings, arugula shoots, and honey and mustard vinaigrette
- SNAILS IN CREAM
Served with a delicious Cheddar cheese sauce

SOUPS

- CREAM OF PUMPKIN SOUP
With quail eggs
- CREAM OF WATERCRESS SOUP
WITH NORWEGIAN SALMON
With citrus-infused caviar roe
- CRAB AND SEAFOOD CONSOMMÉ
And avocado foam with Cognac aroma

RICE AND PASTA

- VALENCIAN PAELLA (BONE/SHELL FREE)
Traditional paella recipe with no bones or shells
- ZUCCHINI AND SAFFRON RISOTTO
With fresh mint
- SPAGHETTI ALLA MARINARA
In Pomodoro sauce
- CHICKEN RAVIOLI
With creamy mushroom sauce

FISH AND SEAFOOD

- MISHA-STYLE GROUPEL
Served with garlic rice and spinach infusion
- CARIBBEAN TRILOGY
Lobster, Sánchez shrimp and crab meat
Served with saffron risotto
- SALMON
In orange and soy sauce
- RED TUNA
With caramelized apples on a bed of Chestnut puree

MEAT AND POULTRY

- BEEF T-BONE STEAK WITH CHIMICHURRI
With grilled green asparagus gratinated with Goat cheese, banana napoleon and burned pimento oil
- GRILLED RIBEYE STEAK
Flambéed in our own seasoning, with butter and garlic bread served with potato purée
- CHATEAUBRIAND
Roast beef tenderloin served with Béarnaise and three pepper sauces, and mash potato
- PROVENCAL-STYLE RACK OF LAMB
On potato and crispy leek millefeuille, served with wild rice
- PORK RIBS
Marinated for 24 hours in Bourbon, served with homemade fries and fresh garden vegetables
- TURKEY STUFFED WITH VEGETABLES
Served with apple sauce

DESSERTS

- APPLE MOUSSE
With hazelnut crunch and strawberry coulis
- WHITE CHOCOLATE CHEESE CAKE
AND FOREST FRUITS
Creamy cheese cake with white chocolate and forest fruits
- CHOCOLATE CUP
Filled with fresh strawberries and Chantilly cream
- CHOCOLATE GANACHE CAKE
Filled with roast apricots and crunchy hazelnuts served on a bed of mixed mango sauces
- JUBILEE CHERRIES WITH RUM
AND RAISIN ICE CREAM
In fresh orange juice and flambéed with Kirsch and Port
- 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

Français

ENTRÉES

- 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
- CANNELLONIS DE SAUMON FUMÉ
Au pesto de persil
- PETITS LÉGUMES GRILLÉS
Et Mozzarella di bufala à la vinaigrette tiède de truffes
- SALADE DE SALAISONS IBÉRIQUES
À la vinaigrette de tomates séchées et asperges vertes à l'origan
- TRIO DE TARTARES DE THON, MÉROU ET SAUMON
À la vinaigrette de Modène et essence de safran
- CARPACCIO DE BŒUF AUX FINES HERBES
Aux champignons shiitake confits, fines lamelles de fromage grana padano et jeunes pousses de roquette à la vinaigrette miel et moutarde
- ESCARGOTS À LA CRÈME
Servi avec une délicieuse sauce Cheddar

POTAGES ET VELOUTÉS

- VELOUTÉ DE POTIRON
Aux œufs de caille
- VELOUTÉ DE CRESSON ET SAUMON DE NORVÈGE
Au caviar en infusion d'agrumes
- CONSOMMÉ DE CRABE ET FRUITS DE MER
Et sa mousse d'avocat parfumée au cognac

RIZ ET PÂTES

- PAELLA VALENCIENNE (CIEGA)
Recette traditionnelle sans os, peaux ni coquilles
- RISOTTO DE COURGETTES SAFRANÉ
Et menthe fraîche
- SPAGHETTIS À LA MARINIÈRE
En sauce tomate
- RAVIOLIS DE POULET
À la crème de champignons

POISSONS ET FRUITS DE MER

- MÉROU À LA MISHA
Accompagné de riz à l'ail et d'une infusion d'épinards
- TRIO CARAÏBES
Langouste, bouquet (crevettes) de Sánchez et crème de crabe accompagné de risotto au safran
- SAUMON
En sauce d'orange et soja
- THON ROUGE
Aux pommes caramélisées sur un lit de purée de marrons

VIANDES ET VOLAILLES

- **CÔTE DE BŒUF MARINÉE AU CHIMICHURRI**
Accompagnée d'asperges vertes grillées et gratinées au fromage de chèvre, napoléon de banane et huile de poivrons rôtis
- **FAUX-FILET GRILLÉ**
Flambé à note façon, beurre et pain aillé, accompagné de purée de pommes de terre
- **CHATEAUBRIAND**
Filet de bœuf grillé, sauce Béarnaise aux trois poivres et purée de pommes de terre
- **CÔTELETTES D'AGNEAU À LA PROVENÇALE**
Sur mille-feuille de pomme de terre et croustillant de poireau, accompagné de riz sauvage
- **CÔTES DE PORC**
Marinées au Bourbon une journée entière, servies avec frites maison et légumes frais du potager
- **DINDE FARCIE AUX LÉGUMES**
Accompagnée de purée de pomme

DESSERTS

- **MOUSSE DE POMME**
Servie avec croustillant de noisettes et coulis de fraise
- **CHEESE CAKE AU CHOCOLAT BLANC ET FRUITS DES BOIS**
Onctueuse tarte au fromage aux délicieux chocolat blanc et fruits des bois
- **TASSE DE CHOCOLAT**
Aux fraises fraîches et crème Chantilly
- **GÂTEAU À LA GANACHE AU CHOCOLAT**
Fourré aux abricots rôtis et noisettes croquantes sur panaché de sauces à la mangue
- **CERISES JUBILÉ ET GLACE RHUM RAISINS**
Au jus d'orange naturel, flambées au Kirsch ou au Porto
- **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

VORSPEISEN

- MARTINI AUS TOMATE, FRISÉESALAT UND JAKOBSMUSCHEL
dazu Garnelenspieß im Teigmantel mit Limoncello-Aroma
- AVOCADO-LACHS-PASTETCHEN
mit zartem Gemüse
- RÄUCHERLACHS-CANNELLONI
mit Petersilien-Pesto
- GEMÜSE VON DER GRILLPLATTE
mit Büffel Mozzarella und lauwarmer Trüffel-Vinaigrette
- SALAT VON IBÉRICO-SPEZIALITÄTEN
mit Vinaigrette aus getrockneten Tomaten und grünem Spargel mit Oregano
- DREIERLEI TATAR VON THUNFISCH, ZACKENBARSCH UND LACHS
mit Balsamico-Vinaigrette und Safran-Essenz
- RINDFLEISCH-CARPACCIO MIT FEINEN KRÄUTERN
dazu konfierte Shiitake-Pilze, gehobelter Grana Padano, zarte raukeblätter und eine Honig-Senf-Vinaigrette
- SCHNECKEN À LA CRÈME
mit einer köstlichen Cheddar-Sauce

SUPPEN

- KÜRBISCREMESUPPE
mit Wachteleiern
- KRESSECREMESUPPE MIT NORWEGISCHEM LACHS
und Kaviar in Zitrusinfusion
- CONSOMMÉ VON KREBSEN UND MEERESFRÜCHTEN
mit Avocado-Schaum mit Cognac-Aroma

REIS- UND NUDELGERICHTE

- VALENCIANISCHE PAELLA
Traditionelle Paella ohne Knochen, Haut und Muschelschalen
- ZUCCHINI-SAFRAN-RISOTTO
mit frischer Minze
- SPAGHETTI NACH SEEMANNSART
mit Tomatensauce
- HÜHNCHEN-RAVIOLI
mit cremiger Pilzsauce

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- ZACKENBARSCH „À LA MISHA“
mit Knoblauchreis und Spinatinfusion
- TRILOGIE AUS DEM KARIBISCHEN MEER
Languste, Garnele aus Sánchez und Krebsfleisch
mit Safran-Risotto
- LACHS
in Orangen-Soja-Sauce
- ROTER THUNFISCH
mit karamellisierten Äpfeln auf Kastanienpüree

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- MIT CHIMICHURRI MARINIERTES T-BONE-STEAK
dazu mit Ziegenkäse überbackener grüner Spargel vom Grill, Bananen-Napoleon und Räucherpaprika-öl
- RIB-EYE-STEAK VOM GRILL
nach Art des Hauses gewürzt und flambiert, mit Butter, Knoblauchbrot und Kartoffelpüree
- CHATEAUBRIAND
Rindersteak mit Sauce Béarnaise, Drei-Pfeffer-Sauce und Kartoffelpüree
- LAMMKOTELETTS À LA PROVENCE
auf Kartoffelgratin und Knusper-lauch, dazu Wildreis
- SCHWEINERIPPCHEN
24 stunden in Bourbon mariniert, dazu hausgemachte Pommes frites und frisches Gartengemüse
- TRUTHAHN MIT GEMÜSEFÜLLUNG
und Apfelpüree

DESSERTS

- APFEL-MOUSSE
mit knuspriger Haselnuss und Erdbeer-Coulis
- CHEESECAKE MIT WEISSER SCHOKOLADE
UND WALDFRÜCHTEN
Cremiger Käsekuchen mit köstlicher weißer Schokolade und Waldfrüchten
- SCHOKOLADENTASSE
gefüllt mit frischen Erdbeeren und Crème Chantilly
- GANACHE-SCHOKOLADENKUCHEN
gefüllt mit gegrillten Aprikosen und Haselnusskrokant, serviert auf einer Mischung aus Mango-Saucen
- JUBILEE-KIRSCHEN MIT RUM-ROSINEN-EIS
in frisch gepresstem Orangensaft, flambiert mit Kirsch und Portwein
- CRÈME CARAMEL MIT BAILEYS
Crème Caramel mit Baileys-Likör
- "TRES LECHES"
Köstlicher Kuchen aus drei verschiedenen Milchsorten
- CRÊPES SUZETTE
mit Cointreau flambiert, dazu Vanilleeis

Italiano

ANTIPASTI

- MARTINI DI POMODORO, INSALATA RICCIA E CAPASANTA
Con spiedino di gambero avvolto in pasta all'aroma di Limoncello
- TIMBALLO DI AVOCADO E SALMONE
Con verdure
- CANNELLONI DI SALMONE AFFUMICATO
Con pesto di prezzemolo
- VERDURINE ALLA PIASTRA
Con Mozzarella di bufala e vinaigrette tiepida di tartufi
- INSALATA DI AFFETTATI IBERICI
Con vinaigrette di pomodori secchi e asparagi verdi all'origano
- TRIO TARTARE DI TONNO, CERNIA E SALMONE
Guarnito con vinaigrette di aceto balsamico di Modena ed essenza di zafferano
- CARPACCIO DI VITELLO ALLE ERBE AROMATICHE
Con funghi Shitaki canditi, scaglie di grana padano, rucola baby e vinaigrette di miele e mostarda
- CHIOCCIOLE IN SALSA CREMOSA
Servite con una deliziosa salsa di formaggio Cheddar

ZUPPE E POTAGE

- CREMA DI ZUCCA
Con uova di quaglia
- CREMA DI CRESCIONE CON SALMONE NORVEGESE
Con uova di caviale in infusione di agrumi
- CONSOMMÉ DI GRANCHIO E FRUTTI DI MARE
Con schiuma di avocado all'aroma di Cognac

RISO E PASTA

- PAELLA ALLA VALENZIANA (PESCE PULITO)
Tradizionale ricetta della paella senza lische, gusci o conchiglie
- RISOTTO DI ZUCCHINE E ZAFFERANO
Con menta fresca
- SPAGHETTI ALLA MARINARA
In salsa al pomodoro
- RAVIOLI DI POLLO
Con salsa cremosa ai funghi

PESCE E FRUTTI DI MARE

- CERNIA ALLA MISHA
Accompagnata da riso agliato con infusione di spinaci
- TRILOGIA DEL MARE DEI CARAIBI
Aragosta, gambero Sánchez e polpa di granchio accompagnati da risotto allo zafferano
- SALMONE
In salsa di arancia e soya
- TONNO ROSSO
Con mele caramellate su un letto di purè di castagne

PIATTI DI CARNE

- BISTECCA T-BONE DI VITELLO
MARINATA AL CHIMICHURRI
Con asparagi verdi alla griglia gratinati con formaggio di Capra, torta napoleone alle banane dolci e olio al peperone tostato
- RIBEYE ALLA GRIGLIA
Insaporito con il nostro speciale condimento, burro e pane agliato, accompagnato da purè di patate
- CHATEAUBRIAND
Filetto di manzo arrosto accompagnato da salsa Bernese e ai tre pepi, con purè di patate
- COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA PROVENZALE
Su millefoglie di patate e croccante di porro, accompagnate da riso selvaggio
- COSTOLETTE DI MAIALE
Marinate per 24 ore nel Bourbon, servite con patate fritte fatte in casa e verdure fresche dell'orto
- TACCHINO RIPIENO DI VERDURE
Accompagnato da purè di mele

DESSERT

- MOUSSE DI MELE
Con croccante di nocciole e coulis di fragole
- CHEESE CAKE DI CIOCCOLATO
BIANCO E FRUTTI DI BOSCO
Cremona torta di formaggio con delizioso cioccolato bianco e frutti di bosco
- TAZZA DI CIOCCOLATO
Con fragole fresche e crema Chantilly
- GANACHE DI CIOCCOLATO
Ripiena di albicocche al forno e nocciole croccanti, servita su una crema di mango
- CILIEGIE JUBILEE CON GELATO
AL RHUM E UVETTA
In salsa di arancia naturale, flambée con kirsch e porto
- 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

ЗАКУСКИ

- **МАРТИНИ С ТОМАТОМ И МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ**
Шпажка из маленьких креветок обернутых пастой с ароматом limoncello
- **ЗАПЕКАНКА ИЗ АВОКАДО И ЛОСОСЯ**
С овощами
- **КАНЕЛОНЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ**
И соусом песто из петрушки
- **ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ**
С сыром моцарелла и теплым соусом винигрет с трюфелем
- **САЛАТ ИБЕРИЙСКИЙ**
С соусом винигрет, вяленым помидором, зеленой спаржей и орегано
- **ТРИО ТАРТАР ИЗ ТУНЦА, ОКУНЯ И ЛОСОСЯ**
С заправкой из соуса винигрет с бальзамическим уксусом и шафранной эссенцией
- **ГОВЯЖИЙ КАРПАЧЧО С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ**
С грибами шитаке, ломтиками сыра гран падано, руколой и соусом винигрет с медом и горчицей
- **УЛИТКИ С КРЕМОМ**
Подаются с соусом из сыра чеддар

СУПЫ И КРЕМЫ

- **СУП-КРЕМ ИЗ ТЫКВЫ**
С перепелиными яйцами
- **КРЕМ ИЗ КРЕСС-САЛАТА С НОРВЕЖСКИМ ЛОСОСЕМ**
С икрой и соком цитрусовых
- **КОНСОМЕ ИЗ РАКОВ И МОРЕПРОДУКТОВ**
С пенкой из авокадо и ароматом коньяка

РИС И ПАСТА

- **ВАЛЕНСИЙСКАЯ ПАЭЛЬЯ**
Классический рецепт паэльки без костей, кожи или раковин
- **РИЗОТТО С КАБАЧКОМ, ШАФРАНОМ**
И свежая мята
- **СПАГЕТТИ ПО-МОРСКОМУ**
С томатным соусом
- **РАВИОЛИ С КУРИЦЕЙ**
Со сливочно-грибным соусом

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- **КАМЕННЫЙ ОКУНЬ**
С гарниром из риса с чесноком и соком шпината
- **КАРИБСКАЯ ТРИЛОГИЯ**
Омары, маленькие креветки из санчес и раковая паста С гарниром из шафранного ризотто
- **ЛОСОСЬ**
С соусом из апельсина и сои
- **КРАСНЫЙ ТУНЕЦ**
С карамелизированным яблоком и пюре из каштанов

МЯСО И ПТИЦА

- **ГОВЯЖИЙ БИВШТЕКС НА КОСТОЧКЕ
МАРИНОВАННЫЙ В СОУСЕ ЧИМИЧУРРИ**
С зеленой спаржей жареной на решетке, козьим сыром, слойкой из сладкого банана и маслом из перцев
- **РИБАЙ НА РЕШЕТКЕ**
Фламбе с домашними приправами, сливочным маслом и чесночным хлебом. Гарнир из картофельного пюре
- **ШАТОБРИАНН**
Говяжье филе с бернским соусом и тремя видами перцев. Гарнир из картофельного пюре
- **КАРЕ ЯГНЕНКА С ТРАВАМИ ПРОВАНСАЛЬ**
С картофельной слойкой и хрустящим пореем. Гарнир из дикого риса
- **СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ**
Маринованные 24 часа в бурбоне, подаются с жареным по-домашнему картофелем и свежими овощами
- **ИНДЕЙКА ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ**
С яблочным пюре

ДЕСЕРТЫ

- **ЯБЛОЧНЫЙ МУСС**
С хрустящими орешками и кулисом из клубники
- **ЧИЗКЕЙК С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ**
Нежный чизкейк с белым шоколадом и лесными ягодами
- **ШОКОЛАД В ЧАШКЕ**
Со свежей клубникой и кремом шантильи
- **ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ГАНАШ**
С поджареными абрикосами, хрустящими орехами и со смесью манговых подливок
- **ЧЕРЕШНЯ JUBILEE С МОРОЖЕННЫМ
ИЗ РОМА И ИЗЮМА**
В сиропе из апельсина и фламбе из кирша и опорто
- **КРЕМ-КАРАМЕЛЬ С ЛИКЕРОМ БЕЙЛИС**
Французский крем-карамель в комбинации с ликером бейлис, медленное приготовленная на пару. Подается в собственном сиропе
- **ТРИ МОЛОКА**
Вкуснейший торт из трех видов молока
- **БЛИНЧИКИ СЮЗЕТТ**
С ванильным мороженым и фламбе куантро

Português

ENTRADAS

- 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
- CANELONES DE SALMÃO FUMADO
Com pesto de salsa
- VERDURINHAS NA CHAPA
Com Mozzarella de búfala e vinagreta Morna de trufas
- SALADA DE IBÉRICOS
Com vinagreta de tomate seco, espargos verdes com orégãos
- TRIO TARTAR DE ATUM, MERO E SALMÃO
Guarnecido com vinagreta de Modena e essência de açafrão
- CARPACCIO DE VACA COM ERVAS FINAS
Com cogumelos shitaki confitados, lâminas de queijo grana padano, rúcula baby e vinagreta de mel e mostarda
- CARACÓIS COM NATAS
Servidos com um delicioso molho de queijo Cheddar

SOPAS E CREMES

- CREME DE ABÓBORA
Com ovos de codorniz
- CREME DE AGRIÕES COM SALMÃO NORUEGUÊS
Com caviar em infusão de citrinos
- CONSOMÊ DE CARANGUEJO E MARISCO
E sua espuma de abacate ao aroma de Conhaque

ARROZES E MASSAS

- PAELHA VALENCIANA (CEGA)
Tradicional receita de paelha sem ossos, peles nem conchas
- RISOTTO DE CURGETES E AÇAFRÃO
E hortelã fresca
- ESPARGUETE À MARINHEIRA
Em molho pomodoro
- RAVIÓLI DE FRANGO
Com molho cremoso de cogumelos

PEIXE E MARISCO

- MERO À MISHA
Acompanhado de arroz ao alho com uma infusão de espinafres
- TRILOGIA DO MAR DAS CARAÍBAS
Lagosta, camarão de Sánchez e massa de caranguejo com acompanhamento de risotto de açafrão
- SALMÃO
Em molho de laranja e soja
- ATUM VERMELHO
Com maçãs caramelizadas sobre cama de puré de castanhas

CARNES E AVES

- T-BONE DE VACA MARINADO EM CHIMICHURRI
Com espargos verdes na grelha gratinados com queijo de Cabra, napoleão de banana doce e óleo de pimento queimado
- RIB-EYE NA GRELHA
Flambado a gosto, manteiga e pão de alho, acompanhado de puré de batata
- CHATEAUBRIAND
Filete de vaca assado, acompanhado de molho bearnês e às três pimentas, com puré de batata
- RACK DE BORREGO À PROVENÇAL
Sobre mil-folhas de batata e crocante de alho-porro, acompanhado de arroz selvagem
- ENTRECOSTO DE PORCO
Marinado 24 horas em Bourbon, servido com batatas fritas caseiras e verduras frescas da horta
- PERU RECHEADO COM VERDURAS
Acompanhado de puré de maçã

SOBREMESAS

- MOUSSE DE MAÇÃ
Com crocante de avelãs e coulis de morango
- CHEESECAKE DE CHOCOLATE BRANCO E FRUTAS DO BOSQUE
Cremosa tarte de queijo com delicioso chocolate branco e frutas do bosque
- TAÇA DE CHOCOLATE
Recheada de morangos frescos e creme Chantilly
- BOLO DE CHOCOLATE GANACHE
Recheado com damascos assados e avelãs crocantes, servido sobre uma mistura de molhos de manga
- CEREJAS JUBILEE COM GELADO DE RUM com PASSAS
Em sumo de laranja natural e flambadas com Kirsch e Porto
- 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

Barceló
HOTELS & RESORTS