



RESTAURANTE – MENU

MENÚ DE TEMPORADA SEASONAL MENU

36€

ENTRANTES STARTERS

Gazpacho con guarnición (VG)
Gazpacho served with garnish (VG)

Nuestra ensalada griega con tomate, pepino, queso feta y cebolla roja (V, SG)
Our Greek salad with tomato, cucumber, feta cheese and red onion (V, GF)

Chorizo de Benaoján y tomates cherry salteados con miel y vinagre de Módena (OP SG)
Local chorizo from Benaojan with cherry tomatoes sautéed with honey and balsamic vinegar (OP GF)

PLATOS PRINCIPALES MAINS

Berenjena “caprese” con burrata, picadillo de tomate seco, albahaca, anacardos, aceite de ajo y chile
Roasted aubergine caprese with burrata, sun-dried tomato, basil, cashews & chilli garlic oil

Filete de dorada, salmorejo de remolacha y ensalada de arroz con frutos secos
Sea bream fillet, wild rice and nut salad with beetroot salmorejo

Chuleta de cerdo empanada con patatas a la crema y ensalada con vinagreta de mostaza
Breaded pork chop with creamed potatoes and green salad with mustard dressing

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso y pistacho, helado de yogur con frutos rojos y crujiente de pistacho
Pistachio cheesecake, yogurt and berry ice cream and pistachio crumble

Fondant de chocolate con helado de vainilla (SG)
Chocolate fondant with vanilla ice cream (GF)

Crème brûlée con frambuesas y sorbete de frambuesa
Raspberry crème brûlée with raspberry sorbet

