

MENÚ		CARTA RESTAURANTE	ALMUERZO Y CENA LUNCH & DINNER
		LOBBY BISTRÓ & KARRARA TERRASSE	

PARA PICAR / FINGER FOOD

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES, PAN DE CRISTAL Y TOMATE	33
<i>NAVALPEDROCHE D.O. ACORN-FED IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD AND GRATED TOMATOES</i>	
1	
TABLA DE QUESOS NACIONALES Y SU GUARNICIÓN	15
<i>SPANISH CHEESE BOARD WITH GARNISH</i>	
1-2-3	
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN	12
<i>IBERIAN HAM CROQUETTES</i>	
1-2-5	

ENTRANTES/ STARTERS

SALMOREJO TRADICIONAL CON JAMÓN IBÉRICO, HUEVO Y NIEVE DE ACEITE DE OLIVA	12
<i>TRADITIONAL SALMOREJO (COLD TOMATO AND BREAD SOUP) WITH IBÉRICO HAM, EGG AND OLIVE OIL</i>	
1-12	
DADOS ATÚN MARINADO SOBRE CARPACCIO DE PEPINO, ESPARRAGO VERDE Y TOMATE SECO	15
<i>MARINATED TUNA CUBES ON CUCUMBER CARPACCIO WITH GREEN ASPARAGUS AND SUN-DRIED TOMATO</i>	
10-3-6-12	
ENSALADA VERDE DE BRÓCOLI CON ESPINACAS, GUISANTES, HABAS TIERNAS Y BROTES VERDES	14
<i>BROCCOLI GREEN SALAD WITH SPINACH, PEAS, BABY BROAD BEANS AND SPROUTS</i>	
8-13	
ENSALADA DE BURRATINA DE PUGLIA CON TOMATE ROSA EXTRA, PESTO GENOVÉS CASERO, BROTES FRESCOS Y TOMATE SECADO AL SOL	17
<i>PUGLIA BURRATINA SALAD WITH PINK TOMATO, HOMEMADE GENOESE PESTO, FRESH SPROUTS AND SUN-DRIED TOMATO</i>	
2-3	
ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS Y AVELLANAS, FIDEOS CRUJIENTES Y TOMATE CHERRY	18
<i>WARM PRAWNS SALAD WITH HAZELNUTS, CRISPY NOODLES AND CHERRY TOMATO</i>	
3-4-6	
RISOTTO DE SETAS CON ALCACHOFAS	19
<i>MUSHROOM RISOTTO WITH ARTICHOKE</i>	
2	
LINGUINI CON IBÉRICO Y TARTUFO	22
<i>LINGUINI PASTA WITH CREAM, IBERIAN HAM AND TRUFFLE OIL</i>	
1-2	
LASAÑA DE VERDURAS Y QUESO DE CABRA	22
<i>VEGETABLE AND GOAT CHEESE LASAGNA</i>	
1-2-3-5	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13
 Gluten · Lactosa · F. Cáscara · Crustáceos · Huevos · Soja · Sésamo · Mostaza · Cacahuètes · Pescado · Apio · Sulfitos · Vegano
 Gluten · Milk · Nuts · Crustacean · Eggs · Soya · Sesame · Mustard · Peanuts · Fish · Celery · Sulphite · Vegan

MENÚ		CARTA RESTAURANTE	ALMUERZO Y CENA LUNCH & DINNER  AMÉRICA DEL PUERTO
		LOBBY BISTRÓ & KARRARA TERRASSE	

PRINCIPALES / MAIN DISHES

VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA CON QUESO DE CABRA	15
<i>GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH GOAT CHEESE</i>	
2	
SALMÓN CON COUS COUS DE VERDURAS Y SALSA TÁRTARA DE ALGAS	26
<i>SALMON WITH VEGETABLE COUS COUS AND TARTAR SAUCE WITH SEAWEED</i>	
1-2-5-8-10	
SUPREMA DE POLLO CON JUGO DE TOMILLO LIMONERO Y CREMOSO DE BONIATO	24
<i>CHICKEN BREAST WITH LEMON THYME SAUCE AND CREAMY SWEET POTATOES</i>	
1-6-7-12	
CORVINA CON CURRY ROJO DE LANGOSTINOS Y PAK CHOI	25
<i>MEAGRE FISH (STONE BASS) WITH PRAWN RED CURRY AND PAK CHOI</i>	
4-3-6-10-12	
SOLOMILLO DE TERNERA CON PASTEL TRUFADO DE PATATA	34
<i>BEEF TENDERLOIN WITH TRUFFLED POTATO CAKE</i>	
2-12	
CENTRO DE IBÉRICO MARINADO CON ESCABECHE DE SETAS Y CREMOSO DE APIO	23
<i>MARINATED IBERIAN PORK WITH PICKLED MUSHROOMS AND CREAMY</i>	
1-2-11-12	

POSTRES / DESSERTS

HELADO DE YOGURT CON GROSELLAS	7
<i>YOGURT ICE CREAM WITH REDCURRANTS</i>	
1-2-3-5	
LEMON PIE CON PISTACHO Y MARACUYÁ	7
<i>LEMON PIE WITH PISTACHIO AND PASSION FRUIT</i>	
1-2-3-5-7-8-11	
STRUDEL DE MANZANA CON HELADO DE NATA	7
<i>APPLE STRUDEL WITH ICE CREAM</i>	
1-2-5-6-9	
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON SALSA DE MANGO Y TEJA DE NARANJA	7
<i>DARK CHOCOLATE COULANT WITH MANGO SAUCE AND CRISPY ORANGE</i>	
1	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13
 Gluten · Lactosa · F. Cáscara · Crustáceos · Huevos · Soja · Sésamo · Mostaza · Cacahuets · Pescado · Apio · Sulfitos · Vegano
 Gluten · Milk · Nuts · Crustacean · Eggs · Soya · Sesame · Mustard · Peanuts · Fish · Celery · Sulphite · Vegan