



ENTRANTES

Duo de camarones y gulas

Camarones y gulas salteados con guindilla, puré suave de yuca y espuma de puerro

Roulade de salmón del atlántico marinado

Salmón marinado al eneldo con crema agria, chips de pan con tapenade

Ensalada cien lechugas

Mezclum de lechugas con aderezo César, cangrejo, tomate cherry y parmesano al aceite de trufa

Pastrami y hummus

Hummus de habichuelas rojas con pastrami, cilantro y queso feta, cristal de sésamo

Crema de zanahoria y jengibre

Jugo de vegetales con infusión de jengibre y biscuit de naranja

PLATOS PRINCIPALES

Parrillada de carne a la piedra

(2 personas)

Selección de cortes de res; pollo, cordero y cerdo, dúo de salchichas artesanas, guarnición de papa asada al romero y maíz braseado, chimichurri y salsa de pimienta verde

Brochetas mixtas flambeadas

Con mamajuana y puré de papa con gravy natural

Pincanya al carbón

Emince de picanya con puré de patata especiada, cebolla asada y salsa salvitxada

Pollo asado al estilo búfalo

Medio pollo asado al horno sazonado picante y papa asada en su jugo con ensalada de brotes

Dorado estilo jamaicano

Filete de dorado, sazonado con jerk suave jamaicano y hash brown con su crema de vegetales

POSTRES

Pave de chocolate

Bizcocho con crema, infusión de café y chocolate, coronado con crema de leche

Ensalada de frutas

Tradicional ensalada al corte de frutas frescas y jugo de naranja

Romeo y Julieta

Milhojas de crema de guayaba y queso fresco con crumble a la mantequilla

Mousse de maracuyá

Fina crema de maracuyá y merengue francés, coronado con frutos rojos

Copa Belencita

Flan de huevo, helado de vainilla, nata montada, granillo de almendra, sirope de caramelo y fresas naturales