



RESTAURANT  
& BAR

## ***La Carta / Main Menú***

### **Platos Frios/ Cold Dishes**

#### **Gaspacho Andaluz**

Sopa fría/Cold soup

*US\$: 6,00*

#### **Carpaccio de Atún Rojo /Tuna Fish Carpaccio**

Carpaccio con hojas verdes, alcaparras fritas, vinagreta de lima y lascas de parmesano/Carpaccio with green leaves, fried capers, lime vinaigrette and parmesan flakes

*US\$: 15,00*

#### **Ensalada de Gambas /Shrimp Salad**

Rucula, endivias, radicchio, gambas marinadas, palta, vinagreta de mango  
*Arugula , endive, radicchio, marinated shrimp, avocado, mango vinaigrette*

*US\$: 15,00*

#### **Ensalada de pollo Barradas /Barradas Chichen Salad**

Lechuga , finas hebras de pollo tibio, panceta crocante, croutons y vinagreta Cesar  
*Lettuce, warm chicken, crispy bacon, croutons and Cesar dressing.*

*US\$: 15,00*

#### **Ensalada Caprese / Caprese Salad**

Torre de tomates, muzarela de búfala, albahaca  
*Tower of tomatoes , buffalo mozzarella cheese, basil*

*US\$: 15,00*

#### **Ensalada Prosciutto & Melone /Prosciutto & Melone Salad**

Hojas verdes, menta, jamón crudo, melón, almendras y arándanos caramelizados  
*Green leaves , mint, prosciutto , melon , almonds and caramelized blueberries*

*US\$: 15,00*



## **Platos Calientes / Warm Dishes**

### **Risotto de gambas al champagne / *Shrimp and champagne risotto***

Elegante Risotto con langostinos y un toque de champagne. El mismo que piden Angelina Jolie y Johnny Depp en "El Turista" / *Elegant risotto with shrimp and a champagne touch. The same ordered by Angelina Jolie and Johnny Depp in "The Tourist"*

*US\$: 25,00*

### **Sorrentinos Negros / *Black Sorrentinos***

Sorrentinos en tinta de calamar rellenos de salmon en salsa de salvia y verduras baby / *Squid ink Sorrentinos, salmon stuffed with sage sauce and baby vegetables*

*US\$: 22,00*

### **Gambas al Ajillo / *Garlic stile Shrimp***

Clasicas gambas al ajillo en cazuela de barro / *Spanish stile garlick shrimp in casserole dish*

*US\$: 25,00*

### **Chipirones / *Baby Squid***

Chipirones marinados a la plancha con pevre de verduritas / *Grilled marinated baby squid with Pevre of vegetables*

*US\$: 22,00*

### **Lomo / *Beef Tenderloin***

Bife de lomo grille y acompañado con espárragos, púre de calabaza y salsa romescu. / *Beef tenderloin, grilled and served with asparagus, pumpkin puree and romesco sauce*

*US\$: 28,00*

### **Pesca Local/ *Local Fish***

Pescado grille al Salmoriglio acompañado con bis de puré de zanahoria y nabo / *Grilled fish filet, Salmoriglio sauce, served with carrot and turnip purée*

***Bajas Calorias / Low Calories***

*US\$: 22,00*



## **Postres / Desserts**

### **Mousse de Maracuya / Passion Fruit Mousse**

Semifrio de maracuyá con biscotti/ *Passion fruit parfait with biscotti*

*US\$: 10,00*

### **Manjar de naranja y chocolate/ Chocolate and orange mousse**

Tulipa con mousse de chocolate y naranja, salsa de frutos rojos  
*Tulip shaped cookie with mousse de chocolate and orange, red fruit sauce*

*US\$: 12,00*

### **Torta húmeda de chocolate / Chocolate wet cake**

Deliciosa torta de chocolate negro, helado de crema y salsa de frutilla  
*Delicious dark chocolate cake, ice cream and strawberry sauce*

*US\$: 12,00*

### **Ensalada de frutas de estación / Seasonal fruit salad**

Bajas Calorias / *Low Calorie.*

*US\$: 8,00*

### **Helados artesanales a elección, una bocha**

*Ice Cream choices, one flavour*

*US\$: 4,00*