



Menú gourmet

Menú gourmet:

Vacío quinta bella vista: Vacío con cama de portobello, setas y champiñón con topping de cebollitas caramelizadas

Vacío tamarindo: Vacío con cama de guisante y cherrys bañada con salsa de tamarindo al chipotle y guarnición de espárrago

Vacío al olivo: Vacío acompañado con un marinado de petrolera con cebolla y perejil bañada con aceite de olivo a punto de humo y topping de zanahorias

Vacío a la pimienta: Vacío bañado con salsa de pimienta negra y cordones de salsa veronesa

Salmón a la bellbenière: Salmón bañado salsa menière de vino blanco y guarnición de zanahoria, calabacita y camarón

Salmón cítrico: Salmón en salsas de cítricos con guarnición de puré y espárragos

Salmón finas hierbas: Salmón en salsa de finas hierbas y guarnición ratatouille

Filete de pescado caracolillo: Filete de pescado relleno queso y envuelto en tocino, bañada con una merniere de alcaparras, champiñón y vino blanco

Atún thai: Atún (o salmón) marinado y rebosado en ajonjolí blanco y negro, sellado a la plancha y sentado en una cama de udón en salsa thai

Filete de pescado a la bellbenière: Filete de pescado dorado (o de temporada) relleno de queso y envuelta en tocino acompañado de salsa bellbenière que es a base de alcaparras, calabacita, zanahoria, camarón, mantequilla y vino blanco

Salmón di Roma: Salmón marinado a las finas hierbas servido en cama de fettuccini y bañada con una salsa toscana con camarón

Atún Bombay: (Salmón o filete de pescado) medallón de atún marinado en chutney de mango sentado en una cama de arroz pilaf y bañada en una salsa de curry y camarón blanco