

# EL SABOR DEL CHEF

RESTAURANTE

## ENTRANTES

### ENSALADA MEDITERRÁNEA 9,90€

Lechuga, tomate, pepino, aceitunas negras, queso feta

### CROQUETAS DE JAMÓN

#### IBÉRICO 10,50€

Bechamel casera, jamón ibérico, pan crujiente

### CARPACCIO DE TERNERA 12,00€

Ternera laminada, rúcula, lascas de parmesano, aceite de trufa

### TARTAR DE ATÚN ROJO 14,50€

Atún fresco, aguacate, sésamo, soja

### BURRATA CON TOMATES

#### CONFITADOS 11,90€

Burrata italiana, pesto de albahaca, tomates cherry

### GAZPACHO ANDALUZ 8,00€

Tradicional sopa fría de tomate y pimientos

## PLATOS PRINCIPALES

### PAELLA DE MARISCOS 18,90€

Arroz bomba, calamares, mejillones, gambas, azafrán

### ENTRECOT A LA PARRILLA 22,50€

Carne de vacuno, sal en escamas, patatas rústicas

### RISOTTO DE SETAS 16,00€

Arroz arborio, setas variadas, parmesano.

### LOMO DE BACALAO CONFITADO 19,00€

Bacalao, aceite de oliva virgen, pisto de verduras

### MAGRET DE PATO CON SALSA DE

#### FRUTOS ROJOS 21,50€

Pechuga de pato, reducción de vino tinto y frutas del bosque

### PASTA FRESCA AL PESTO 14,90€

Pasta artesanal, salsa pesto, piñones, parmesano

## POSTRES

### TARTA DE QUESO AL HORNO 7,50€

Base de galleta, crema de queso, mermelada de frutos rojos

### COULANT DE CHOCOLATE 8,00€

Bizcocho de chocolate con centro fundente, helado de vainilla

### TIRAMISÚ CLÁSICO 7,00€

Bizcocho de café, mascarpone, cacao

### HELADO ARTESANAL

#### (2 BOLAS) 5,90€

Sabores disponibles: vainilla, chocolate, fresa, mango