

# 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