Descripción de platos del Restaurante International

* Pizza margarita: Una pizza de masa fina y crujiente, cubierta con salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca fresca. Se hornea en un horno de leña, hasta que el queso se funde y la masa se dora. Es una pizza sencilla y deliciosa, que se puede personalizar con otros ingredientes. Contiene gluten y lactosa, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 9 euros.
* Ensalada griega: Una ensalada fresca y colorida, compuesta por tomates, pepino, cebolla, aceitunas negras, queso feta y orégano. Se aliña con aceite de oliva, vinagre y sal. Es una ensalada ligera y sabrosa, que se puede servir como entrante o como plato principal. Contiene lactosa, que puede ser alérgeno para algunas personas. Precio: 6 euros.
* Lasaña de carne: Una lasaña de pasta, rellena de carne picada, salsa bechamel y queso rallado. Se gratina en el horno, hasta que queda dorada y burbujeante. Es un plato muy consistente y rico, que se puede acompañar de ensalada o pan. Contiene gluten, lactosa y huevo, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 10 euros.
* Tiramisú: Un postre cremoso y dulce, elaborado con queso mascarpone, huevos, azúcar, café, licor y bizcochos. Se monta en capas, alternando el queso con los bizcochos empapados en el café y el licor. Se espolvorea con cacao en polvo, y se sirve frío. Es un postre muy popular y exquisito, que se puede preparar con antelación. Contiene gluten, lactosa, huevo y alcohol, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 4 euros.
* Spaghetti carbonara: Unos spaghetti de pasta, cocidos al dente y mezclados con una salsa de nata, huevo, queso parmesano y bacon. Es un plato muy fácil y rápido de hacer, que se puede variar con otros ingredientes. Contiene gluten, lactosa y huevo, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 8 euros.
* Ensalada de pasta: Una ensalada fría de pasta, mezclada con atún, maíz, tomate, zanahoria, aceitunas y mayonesa. Se sirve como plato único o como acompañamiento. Es una ensalada muy completa y nutritiva, que se puede hacer con antelación y guardar en la nevera. Contiene gluten, huevo y pescado, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 7 euros.
* Pollo al curry: Un pollo troceado, cocinado en una salsa de curry, leche de coco, cebolla, ajo, jengibre y especias. Se sirve caliente y aromático, acompañado de arroz blanco o pan naan. Es un plato muy sabroso y exótico, que se puede adaptar al gusto de cada uno. Contiene lactosa, que puede ser alérgeno para algunas personas. Precio: 9 euros.
* Crema catalana: Un postre cremoso y dulce, elaborado con leche, huevos, azúcar, maicena y canela. Se cuece la crema hasta que espesa, y se vierte en recipientes individuales. Se deja enfriar, y se quema el azúcar por encima con un soplete o una plancha. Se sirve frío o templado, con un toque crujiente y caramelizado. Contiene lactosa y huevo, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 3 euros.
* Tortellini de queso: Unos tortellini de pasta, rellenos de queso ricotta y espinacas. Se cuecen en agua con sal, y se sirven con una salsa de tomate, albahaca y queso parmesano. Se sirven calientes y tiernos, con un sabor suave y delicado. Contienen gluten y lactosa, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 8 euros.
* Ensalada de frutas: Una ensalada de frutas frescas y variadas, cortadas en trozos pequeños y mezcladas con zumo de naranja y miel. Se sirve fría o a temperatura ambiente, como postre o como merienda. Es una ensalada muy saludable y refrescante, que aporta vitaminas y fibra. No contiene alérgenos, salvo que se sea alérgico a alguna fruta. Precio: 4 euros.