Descripción de platos del restaurante Sabores del Mundo

* Paella valenciana. Un plato típico de la cocina española, elaborado con arroz, pollo, conejo, judías verdes, garrofón, tomate, azafrán y aceite de oliva. Se cocina en una paella, un recipiente de metal con dos asas, sobre un fuego de leña. Es un plato ideal para compartir en familia o con amigos, que se puede acompañar con un buen vino blanco o una sangría. Puede contener trazas de marisco, ya que a veces se le añade algún mejillón o langostino. Precio: 15 euros por persona.
* Ceviche de pescado. Un plato fresco y ligero, originario de Perú, que consiste en trozos de pescado crudo marinados en jugo de limón, cebolla, cilantro, sal y ají. El ácido del limón "cocina" el pescado, dándole una textura suave y un sabor cítrico. Se suele servir con choclo, camote, cancha o lechuga. Es un plato que se debe consumir el mismo día de su preparación, ya que el pescado crudo puede estropearse fácilmente. Precio: 12 euros por persona.
* Pizza napolitana. Un plato clásico de la cocina italiana, que consiste en una masa fina y crujiente, cubierta con salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva. Se hornea en un horno de leña, que le da un sabor ahumado y una textura inigualable. Es un plato que se puede personalizar con otros ingredientes, como jamón, champiñones, aceitunas o anchoas. Puede contener gluten, lactosa y pescado. Precio: 10 euros por persona.
* Curry de pollo. Un plato exótico y picante, originario de la India, que consiste en trozos de pollo cocinados en una salsa cremosa de leche de coco, curry, cúrcuma, jengibre, ajo y otras especias. Se suele servir con arroz basmati, pan naan, yogur o chutney. Es un plato que se puede adaptar al gusto de cada uno, variando el nivel de picante o el tipo de carne. Puede contener lactosa, frutos secos y gluten. Precio: 13 euros por persona.
* Ensalada César. Un plato sencillo y saludable, originario de México, que consiste en lechuga romana, croutons, queso parmesano, pollo a la plancha y una salsa de mayonesa, anchoas, mostaza, limón y ajo. Se mezcla todo bien y se sirve frío o templado. Es un plato que se puede disfrutar como entrante o como plato principal, y que se puede enriquecer con otros ingredientes, como tomate, aguacate o bacon. Puede contener gluten, lactosa, huevo y pescado. Precio: 9 euros por persona. Restaurante:
* Couscous de verduras. Un plato nutritivo y sabroso, originario de Marruecos, que consiste en sémola de trigo cocida al vapor, acompañada de un guiso de verduras variadas, como zanahoria, calabacín, berenjena, garbanzos, pasas y almendras. Se adereza con aceite de oliva, comino, canela, cilantro y menta. Se puede servir caliente o frío, y se puede combinar con carne de cordero, pollo o pescado. Puede contener gluten, frutos secos y sulfitos. Precio: 11 euros por persona.
* **Tacos al pastor**: Un plato tradicional de México, que consiste en tortillas de maíz rellenas de carne de cerdo marinada en chiles, especias y piña, asada en un trompo y servida con cebolla, cilantro y salsa. Precio: 10 euros por persona.
* **Sushi variado**: Un plato clásico de la cocina japonesa, que consiste en una selección de piezas de sushi, como nigiri, maki y sashimi, elaboradas con arroz, pescado fresco, verduras y algas. Se sirve con salsa de soja, wasabi y jengibre encurtido. Precio: 15 euros por persona.
* **Feijoada**: Un plato contundente y sabroso, originario de Brasil, que consiste en un guiso de frijoles negros, carne de cerdo, tocino, chorizo y otras carnes, servido con arroz, farofa, col y naranja. Precio: 13 euros por persona.
* **Ratatouille**: Un plato saludable y colorido, originario de Francia, que consiste en un guiso de verduras, como berenjena, calabacín, pimiento, tomate y cebolla, cocinadas lentamente con hierbas provenzales y aceite de oliva. Se puede servir como plato principal o como guarnición. Precio: 9 euros por persona.
* **Pad Thai**: Un plato popular y delicioso, originario de Tailandia, que consiste en fideos de arroz salteados con tofu, brotes de soja, cebolla, cacahuetes, huevo y gambas, aderezados con salsa de pescado, tamarindo y azúcar de palma. Se sirve con limón y cilantro. Precio: 12 euros por persona.
* **Moussaka**: Un plato reconfortante y sabroso, originario de Grecia, que consiste en capas de berenjena, carne picada de cordero, tomate y bechamel, horneadas hasta que estén doradas y burbujeantes. Se sirve caliente, acompañado de una ensalada verde. Precio: 14 euros por persona.
* **Borscht**: Un plato nutritivo y reconfortante, originario de Ucrania, que consiste en una sopa de remolacha, patata, col, zanahoria y carne de cerdo, aderezada con eneldo y crema agria. Se sirve caliente, con pan de centeno. Precio: 8 euros por persona.
* **Biryani de cordero**: Un plato aromático y especiado, originario de la India, que consiste en arroz basmati cocido con cordero, especias, azafrán y agua de rosas, servido con raita, papadum y encurtidos. Precio: 13 euros por persona.
* **Pierogi**: Un plato tradicional y versátil, originario de Polonia, que consiste en empanadillas de masa rellenas de patata, queso, col, carne o frutas, cocidas en agua y servidas con cebolla frita, mantequilla y crema agria. Precio: 10 euros por persona.
* **Bibimbap**: Un plato equilibrado y sabroso, originario de Corea, que consiste en un cuenco de arroz caliente, cubierto con verduras salteadas, carne, huevo frito y pasta de chile, que se mezcla todo junto antes de comer. Precio: 12 euros por persona.