

gastro•restaurante

Berlitz



APIO

Apio – celery – celery



ALTRAMUCES

Altramuces – lupine – lupins



CACAHUETES

Cacahuetes – peanuts – cacahuètes



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Dioxide de azufre y sulfitos
sulphur dioxide and sulphite
dioxide de soufre et sulphite



GRANOS DE SÉSAMO

Grano de sesamo
sesame
grains de sesame



FRUTOS DE CASCARA

Frutos de cascaras
Fruits of shells
Pelures de fruits



CONTIENE GLUTEN

Gluten – gluten – gluten



HUEVOS

Huevo – egg – oeuf



CRUSTÁCEOS

Crustáceos – crustaceans – crustacés



LÁCTEOS

Lácteos – lactose – lactose



MOLUSCOS

Moluscos – mollusk – mollusques



MOSTAZA

Mostaza – mustard – moutarde



PESCADO

Pescados – fish – poissons



SOJA

Soja – soya – soja

Para cualquier duda preguntar al Maître
For any doubt ask the Maître D
Pour tout doute demander au Maître

CUBIERTO & PAN / COVER AND BREAD. 2€

10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA inclus

Entradas / Starters / Entrées...

Sopa de Mariscos perfumada al Pernod con Langostino al grill y vieiras

Seafood and Pernod perfume soup with Grilled King prawn and Scallop

Soupe de fruits de mer parfumée au Pernod Crevettes grillées et Coquilles St. Jacques

13,90 €



CRUSTACEOS

MOSTAZA

PESCADO

Crema de Calabaza, perlas de Mozzarella y puerro frito

Pumpkin Creamy Soup, Mozzarella and fried leeks

Crème de citrouille, perles de mozzarella et poireau frit

9,60 €



LÁCTEOS

Crema de Gisantes y Apio con un toque de Masis y Langostinos

Green peas and Celery Creamy Soup with a touch of Masis and Prawns

Crème de petit pois et de céleri avec une touche de Masis et crevettes

9,60 €



APIO

CRUSTACEOS

LÁCTEOS

CONTIENE GLUTEN

Voulevant relleno de crema de puerros y langostinos

Puff pastry with leek cream and prawns

Voulevant farci de crème de poireau et crevettes

11,90 €



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFUROS

CONTIENE GLUTEN

HUEVOS

CRUSTACEOS

LÁCTEOS

10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA inclus

Entradas / Starters / Entrées...

Ensalada de queso de cabra caramelizado con manzana y uvas, vinagreta de vinagre de Módena y reducción Frambuesa

Caramelized Goat cheese salad with apple and grapes, Modena's vinaigrette and Raspberry coulis

Fromage de chèvre caramélisé avec raisins, pomme, vinaigrette de Módena et coulis Framboise

10,90 €



Ensalada fresca de langostinos al grill con verduras, Fruta Tropical y vinagreta Thai

Fresh salad with grilled prawns, Tropical Fruit and Thai vinaigrette

Salade avec crevettes grillées, légumes, fruits tropicaux et vinaigrette Thaï

12,90 €



Sticks de San Pedro en Kataifi con miel, soja y sesamo

Kataifi of Jhon dory with Honey, soya and sesame

Saint Pierre on Kataifi avec soja, miel et sésame

11,60 €



Calamar Frito Macerado en especias y mayonesa de Kimchi

Fried Squid Macerated in spices and Kimchi mayonnaise

Calamar frit macéré aux épices et mayonnaise de Kimchi

13,90 €



Entradas / Starters / Entrées...

Tartar de Atún Rojo y cebolla morada con virutas crujientes de Alga Nori y chips de Platano Macho

Red tuna fish tartare and red onions with crispy seaweed nori and green banana chips

Tartar de thon rouge algues nori croustillants, oignon rouge et chips de banane verte

15,90 €



Tartar de Salmón, aceite de oliva ahumado y cremoso de aguacate

Salmon Tartare, smoked olive oil and creamy avocado

Tartare de saumon a l'huile d'olive et crème d'avocat

12,90 €



Vieiras crujientes con salsa de manzana a la sidra y aceite de trufa blanca

Grilled scallops with applesauce and white truffle oil

Coquilles St. Jacques croustillantes, sauce de pomme, huile de truffe blanche

13,90 €



Cazuela de Gambas al pil-pil con Cayena fresca, tomates cherry y Brandy

Prawns pil-pil with fresh cayenne, cherry tomatoes and Brandy

Casserole de crevettes pil-pil, cayenne fraiche, tomates cherry et Brandy

11,90 €



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA inclus

Entradas / Starters / Entrées...

Croquetas de Camarones y mayonesa de Lima

Shrimps croquette and Lime mayonnaise

Croquettes de crevettes et mayonnaise Lima

10,90 €



Croquetas de queso Brie trufado y miel de caña

Brie cheese croquette with truffle and black caña sweet honey

Croquettes de fromage a la truffle et miel de cane

9,90 €



Crujientes de Langostinos con Panko aromatizados con albahaca fresca y salsa de chile dulce

Crispy prawns with Panko breadcrumb, fresh basil and sweet chilly sauce

Crevettes croustillantes avec Panko, basilic frais, chili doux

11,90 €



Spring Roll de Langostinos y verduras con salsa Ayad

Prawns Spring Roll and vegetables with Ayad sauce

Rouleaux de Crevettes et légumes a la sauce Ayad

11,60 €



Spring Roll de Pato confitado y verduras con menta fresca y salsa soja

Confit of Duck and vegetables Spring roll with fresh mint and soya sauce

Rouleaux de légumes et confit de canard à la menthe fraîche et sauce soja

11,90 €



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA inclus

Entradas / Starters / Entrées...

Piruletas de queso de cabra rebozada en frutos secos con mermelada de frutos silvestres

Goats cheese lollipops rolled in nuts and wild fruit marmalade

Lollipops aux fromage de chèvre enrobé de noix avec confiture de fruits sauvages

9,60 €



Foie Mi-Cuit casero, avellanas garrapiñadas, Gelée de frutos rojos y pure de cebolla caramelizada

Home Made Foie Gras, caramelized Hazelnuts, red fruit Gelée and caramelized onion puree (COLD)

Foie Mi-Cuit, noisettes sucrées, Gelée de Fruits Rouge et oignons caramélisé

13,60 €



Tosta de foie fresco a la plancha, manzana caramelizada, escamas de queso de Cabra y coulis de mango

Fresh duck liver grilled on toast, caramelized apple, goat cheese flakes and coulis of mango

Grillé foie frais, pommes caramélisées, flocons de fromage de chèvre et coulis de mangue

13,90 €



Hojaldre de cochinillo y manzana ácida en texturas

Puff pastry with suckling pig and apple
Acid in textures

Cochon de lait on pâte feuilletée et pomme
Acide de différent textures

12,90 €



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA inclus

Pescados / Fish / Poissons...

Lomo de San Pedro, espaguetis negros al ajillo con pimentón y jalapeño verde liofilizado

Jhon Dory fillet with black spaghettis, garlic and Jalapeños

Filet de Saint Pierre avec spaghetti noir a l'ail et jalapeno

21,90 €



Rodaballo al grill, espinacas a la crema y cremoso de patata

Grilled Turbot fillet, creamed spinach and creamy potato

Turbot grillé, épinards a la crème et pomme de terre crémeuse

26,90 €



Lenguado a la meunier con toques cítricos de naranja y lima

Sole meunier with citrus touch of orange and lime

Sole meunier avec touche citric d'orange et citron vert

23,90 €



TataKi de Salmon sobre cama de alga Wakame, salsa Teriyaki Y mayonesa de Wasabi

Tataki of salmon with Wakame seaweed, Teriyaki sauce and Wasabi mayonnaise

Tataki de saumon sur un lit d'algues wakame, sauce Teriyaki et la mayonnaise wasabi

18,60 €



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA inclus

Pescados / Fish / Poissons...

Lubina con verduritas salteadas al estilo Thai y fideos de soja

Sea bass with sautéed vegetables
Thai style and soya noodles

Loup de mer avec légumes sautés style
thaïlandais et des nouilles à base de soja

18,90 €



Langostinos con verduritas salteadas al estilo thai y noddles de arroz

Prawns with sautéed vegetables
thai style and rice noodles

Crevettes avec légumes sautés style
thaïlandais et des nouilles de riz

17,30 €



Corvina asada con risoto Venere, Trufa negra y setas

Roasted Croaker with Risotto Venere,
Black Truffle and wild mushrooms

Corvine Grilée avec risotto Venere
aux truffes noirs et champignons

22,90 €



Raviolis de Bogavante a la crema de marisco

Lobster Raviolis with seafood creamy sauce

Raviolis de homard à la crème de fruit de mer

25,90 €



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA inclus

Carnes / Meats / Viandes...

Rack de Cordero con Mostaza, Hierbas Provenzal Y salsa gravy

Rack of lamb with Mustard, Provenzal Herb and Gravy sauce

Carré d'agneau assaisonné a la moutard, herbes Provenzal et sauce Gravy

23,60 €



Pechuga de Pollo a la Parrilla con Semola de Trigo y crema de Gorgonzola

Chicken Breast grilled with Sémola and Gorgonzola sauce

Filet de poulet grillé avec Semoule et sauce Gogorzola

18,90 €



Magret de Pato Glaseado con salsa Hoisin, Trigo salteado Y piel de naranja confitada

Glazed Duck with Hoisin sauce, sautéed wheat and Candied Orange skin

Magret de canard glacé avec Hoisin sauce, sautées de blé et écorces d'orange

19,70 €



Panceta Iberica a baja temperatura con pure de Batata y crujiente de Polenta

Slow cooked Iberian Pork with Potato pure and Crispy Polenta

Porc ibérique à basse température avec purée de patate douce et Polenta croustillante

18,90 €



Carnes / Meats / Viandes...

Pluma ibérica de Bellota a baja temperatura a las tres pimientos

Slow cooked Iberian Pork fillet with three peppers sauce

Plume de Porc ibérique au trois poivres

19,90 €



Confit de Pato con salsa de oporto aromatizado a la Frambuesa

Confit of Duck with Port and Raspberry sauce

Confit de canard à la sauce de porto et aromatisée a la Framboise

18,90 €



Entrecote de Vaca a la Parrilla y patata Dauphinoise

Chargrilled Entrecôte of beef with Dauphinoise potatoes

Entrecôte au grille avec Pomme de terre Dauphinoise

23,90 €



Solomillo de Ternera con medallón de Foie caramelizado Y Salsa vino Tinto

Fillet of beef with Caramelized Foie Gras and Red wine sauce

Fillet of beef, foie caramélisé avec sauce au vin rouge

27,90 €

NOT FOIE / 24,90 €



Postres/ Dessert / Desserts...

Canutillos crujiente de Nutella con crema Inglesa a la naranja Y helado de vainilla

Crunchy Cannelloni of Nutella with oranges infused custard and vanilla ice cream

Cannellonis croustillants avec Nutella et crème anglais a l'orange et glace à la vanille

6,90 €



LACTEOS



HUEVOS



CONTIENE GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA

Torrija caramelizada, castañas confitadas con vainilla fresca y crema inglesa

Caramelized French toast, candied chestnuts with fresh vanilla and custard sauce

Pain doré caramélisé, châtaignes confites à la vanille fraîche et crème anglaise

6,60 €



LACTEOS



HUEVOS



CONTIENE GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA

Deconstrucción de Cheesecake a la vainilla, Polvo de galleta y salsa de frutos rojos

Deconstruction of Cheesecake to vanilla, cookie dough and red fruit sauce

Déconstruction de gâteau au fromage à la vanille et poudre de biscuit avec sauce aux fruits rouge

6,60 €



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN

Mousse de Chocolate y Café con salsa de Baileys Y Tia Maria

Chocolate and Coffee Mousse with Baileys and Tia Maria sauce

Mousse de chocolat et Coffé avec sauce Baileys et Tia Maria

6,30 €



LACTEOS



HUEVOS



CONTIENE GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA

Postres/ Dessert / Desserts...

Coulant de chocolate negro y sorbete de Frambuesa

Black chocolate Coulant and Raspberry Sorbet

Coulant au chocolat noir et sorbet à la framboise

6,90 €



Crème brûlée con Bailey's y chocolate blanco

Crème brûlée Bailey's and white chocolate

Crème brûlée au Bailey's et chocolat blanc

6,30 €



Carpaccio de Mango con Yogur Griego, miel de Flores y arándanos

Mango Carpaccio with Greek Yogurt, Flower Honey and Blueberries

Carpaccio de Mangue avec Yogurt Grec, miel de Fleurs et myrtilles

7,30 €



Canasta de Frutas de Temporada y espuma de Frambuesa

Basket of Season Fruits and Raspberry Foam

Panier de fruits de saison et mousse de framboise

7,30 €



Helados Y sorbetes

Ice Cream and Sorbet

Crème glacée et sorbets

5,90 €

