

## Entradas

### SALADA DE QUINOA



Marinada com abobrinha, abacate, pepino, tomates, vinagrete de limão e rúcula

### SALADA DE ALFACE



Ovos, azeitonas pretas, pimentões assados, manjericão, tomate e azeite extra virgem

### ATUM MARINADO



Com pimenta rosa, ervas frescas e cebola roxa

### BERINJELA COM SALSAS DE TOMATE E MUSSARELA GRATINADA

### CREME DE LAGOSTA



Com croutons e caranguejo

## Pratos principais

### LASANHA DE LEGUMES



Com molho de tomate e alcachofra

### PAELLA CEGA DE CAMARÕES



### FILÉ DE PESCADO BRANCO



Filé de pescada branca

### ESPETO DE FRANGO



Com legumes, molho tapenade preto

### LULA E CAMARÕES FRITOS



Com geléia de tomate e azeite de manjericão

### KEBAB DE CARNE

Com coentro, hummus, tzatziki e legumes

### POLVO ASSADO NA GRELHA



Batatas assadas ao pimentão ligeiramente defumado e creme “aioli”

### SALMÃO COM ALCAPARRAS



Salmão com alcaparras

## Sobremesas

### “BAKLAVA TIBIA” COM SORVETE DE BAUNILHA



### CREME BRULÉE COM SABOR DE BAUNILHA



### CREPE RECHEADO DE CREME DE AVELÃ, FRUTAS SECAS E CHOCOLATE



### FRUTAS DA ESTAÇÃO



VEGAN



SEM GLÚTEN



VEGETARIANO



PEIXE



FRUTOS DO MAR



MOLUSCOS

## Entradas

### ENSALADA DE QUINOA

Marinada con zucchini, aguacate, pepino, tomates confitadas, vinagreta de limón y arúgula

### ENSALADA DE LECHUGAS

Huevos duros, aceitunas negras, pimientos asados, albahaca, tomate y aceite extra virgen

### ATÚN MARINADO

Con pimienta rosa y hierbas frescas, cebolla morada encurtida

### BERENJENA EN SALSA DE TOMATE Y MOZZARELLA GRATINADA

### CREMA DE LANGOSTA

Con picatostes y cangrejo

## Platos fuertes

### LASAÑA DE VERDURAS

Con sofrito de tomate y alcachofa

### PAELLA CIEGA DE CAMARONES

### FILETE DE PESCADO BLANCO

Envuelto en papillote

### BROCHETA DE POLLO

Con verduras, salsa de tapenade negra

### CALAMAR FRITO Y CAMARONES

Con compota de tomate, aceite verde de albahaca

### KEBAB DE RES

Con cilantro, hummus, tzatziki y verduras

### PULPO A LA PARRILLA

Papas asadas al pimentón ligeramente ahumado, crema ligera de aioli

### SALMÓN CON ALCAPARRAS

Perejil y aceite de oliva cremoso de polenta

## Postres

### BAKLAVA TIBIA CON HELADO DE VAINILLA

### CREME BRULEE Y SU AROMA DE VAINILLA

### CREPA RELLENA DE REMOSA DE AVELLANA, FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE

### FRUTAS DE LA ESTACIÓN



VEGANO



SIN GLUTEN



VEGETARIANO



PESCADO



MARISCOS



MOLUSCOS