

MediTTerraneo

TT ENTRANTES

- Cañiillas
- Gambas frescas en gabardina
- Berberechos a la plancha
- Boquerones rebozados
- Rabas (patas de calamar) a la malagueña
- Croquetas de pescado y marisco
- Croquetas de pollo y jamón
- “Escalibada”
- Foie de pato natural
- Bacalao “esqueixat”
- “Carpaccio” de bacalao
- “Carpaccio” de rape, salmón y aguacate
- “Carpaccio” de gambas frescas con vinagreta de cítricos
- Salmón marinado con eneldo

TT PESCADOS

- Caldereta de langosta (mín. 2 personas)
- Rodaballo a la plancha o al horno
- Lubina a la plancha o al horno
- Merluza y “kokotxas” con salsa verde
- Tronco de merluza a la plancha o “Santurce”

TT CARNES

- Solomillo de ternera o buey a la parrilla
- Entrecot de ternera a la parrilla
- Entrecot de ternera con vino tinto y cebolla confitada
- Chuletón de ternera gallega suprema a la parrilla (mín. 2 personas)
- Pies de cerdo crujientes deshuesados con sanfaina
- “Carpaccio” de ternera a nuestra manera
- “Steak tartar”

TT POSTRES

- Frambuesas naturales
- Carpaccio de fresas a la pimienta
- Melocotón al horno con helado de vainilla
- Tarta de manzana de la casa
- Brazo de gitano de nata con fresitas
- Pastel de chocolate
- Profiteroles con chocolate caliente
- Tiramisú