



Caribe
SEAFOOD

Caribe
SEAFOOD

ENTRADAS

CARPACCIO DE SALMÓN O PULPO
CÓCTEL DE CAMARÓN EN MEDIA PIÑA
CALLOS DE HACHA FLAMEADOS AL CHAMPAGNE

SOPAS

CALDO DE CUATETE
CONSOMÉ REINA AL CAVIAR
CREMA DE ALCACHOFA

PLATO PRINCIPAL

ENSUEÑO DE MERLUZA
TRENZAS DE SALMÓN
A las hierbas del Caribe
LANGOSTA A LA PARRILLA
PECHUGA DE POLLO
En salsa de tamarindo
CAZUELA DE MEJILLONES
A la moda de Burdeos con salsa de aceituna y pimientos
LOMO DE ATÚN CON VINAGRETA VIRGEN
CAMARONES AL COCO

POSTRES

TIBIO DE FONDANT CON HELADO DE VAINILLA
FRESAS CON JUGO DE NARANJA
PASTEL DE QUESO CON ARÁNDANOS
PASTEL DE LIMÓN
MAJARETE FLAN DE MAÍZ
ROJO TERCIOPELO CON FRESAS

El consumo de alimentos crudos, así como la elección del término de cocción para su carne son bajo su propio riesgo.

STARTERS

SALMON OR OCTOPUS CARPACCIO
SHRIMP PINEAPPLE BASE COCKTAIL
CHAMPAGNE-FLAMBÉED SCALLOPS

SOUPS

CATFISH SOUP
CAVIAR SOUP REINA
ARTICHOKE CREAM

MAIN COURSE

HAKE DELICACY
SALMON BRAID
With caribbean herbs
GRILLED LOBSTER
CHICKEN BREAST
In tamarind sauce
MUSSELS CASSEROLE
Bordeaux style with olives and pepper sauce
TUNA LOIN WITH VIRGIN VINAIGRETTE
COCONUT SHRIMPS

DESSERTS

HOT FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM
STRAWBERRIES WITH ORANGE JUICE
CHEESE CAKE WITH FRESH CRANBERRIES
LEMON PIE
MAJARETE CORN FLAN
RED VELVET CAKE WITH STRAWBERRIES

The consumption of raw food, as well as the choice of the term cooking for your meat are at your own risk.

ENTRÉES

CARPACCIO DE SAUMON OU DE POULPE
COCKTAIL DE CREVETTES SUR DEMI ANANAS
PÉTONCLES CHILIENS FLAMBÉS AU CHAMPAGNE

SOUPES

COURT-BOUILLON DE POISSON-CHAT
CONSOMMÉ ROYAL AU CAVIAR
VELOUTÉ DE FONDS D'ARTICHAUTS

PLAT PRINCIPAL

DÉLICE DE COLIN
TRESSES DE SAUMON
Aux herbes des Caraïbes
LANGOUSTE GRILLÉE
BLANC DE POULET
En sauce au tamarin
COCOTTE DE MOULES
À la bordelaise sauce poivrons olives
FILET DE THON À LA VINAIGRETTE VIERGE
CREVETTES AU LAIT DE COCO

DESSERTS

FONDANT TIÈDE AU CHOCOLAT
AVEC GLACE VANILLE
FRAISES AU JUS D'ORANGE
GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET AUX MYRTILLES
TARTE AU CITRON
CRÈME DE MAÏS (MAJARETE)
GÂTEAU RED VELVET AUX FRAISES

La consommation d'aliments crus, ainsi que le choix du terme la cuisson de votre viande est à vos risques et périls.

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM LACHS ODER OKTOPUS
KRABBENCOCKTAIL IN HALBER ANANAS
FLAMBIERTE STECKMUSCHELN IN CHAMPAGNER

SUPPEN

FISCHSUPPE VOM GABELWELS
KÖNIGINNENBOUILLON MIT KAVIAR
ARTISCHOCKENCREME

HAUPTSPEISEN

EIN TRAUM VON SEEHECHT
LACHS IM BLÄTTERTEIGZOPF
Mit karibischen Kräutern
GEGRILLTE LANGUSTE
HÜHNERBRUST
In Tamarindensauce
MIESMUSCHEL-KASSEROLLE
À la bordelaise mit Oliven und Paprika
THUNFISCHFILET IN KRÄUTERVINAIGRETTE
KRABBEN IN KOKOSSAUCE

DESSERTS

LAUWARMES SCHOKOLADENSOUFFLE
MIT VANILLESAUCE
ERDBEEREN IN ORANGENSAFT
KÄSEKUCHEN MIT PREISELBEEREN
ZITRONENKUCHEN
MAISPUDDING (MAJARETE)
ROTER BISKUIT MIT ERDBEEREN

Der verzehr von rohkost sowie die ahl des begriffs
das kochen für ihr fleisch erfolgt auf eigenes risiko.

ANTIPASTI

CARPACCIO DI SALMONE O POLPO
COCKTAIL DI GAMBERI IN ANANAS
CALLOS DE HACHA (MOLLUSCO BIVALVE)
SFUMATO ALLO CHAMPAGNE

MINESTRE

BRODO DI "CUATETE" (PESCE)
CONSOMMÉ REGINA AL CAVIALE
CREMA DI CARCIOFO

PIATTO FORTE

DELIZIE DI MERLUZZO
TRECCIA DI SALMONE
Alle erbe dei Caraibi
ARAGOSTA ALLA PIASTRA
PETTO DI POLLO
In salsa di tamarindo
COZZE
In salsa di olive e peperoni
FILETTO DI TONNO CON VINAIGRETTE
GAMBERETTI AL COCCO

DESSERT

GELATO DI VANIGLIA CON
CIOCCOLATO FONDENTE
FRAGOLE CON SUCCO DI ARANCIA
CHEESECAKE AI MIRTILLI
TORTA AL LIMONE
MAJARETE (BUDINO DI MAIS E COCCO)
TORTA DI VELLUTO ROSSO CON FRAGOLE

Il consumo di cibi crudi, così come la scelta del termine di cottura della vostra carne, sono a vostro rischio e pericolo.

ЗАКУСКИ

КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ ИЛИ ОСЬМИНОГА
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК,
ПОДАЁТСЯ В АНАНАСЕ
ФЛАМБИРОВАННЫЕ В ШАМПАНСКОМ
МОЛЛЮСКИ АТРИНА

СУПЫ

РЫБНЫЙ БУЛЬОН ИЗ СОМА
КОНСОМЕ ПО-КОРОЛЕВСКИ С ИКРОЙ
СУП-ПЮРЕ ИЗ АРТИШОКОВ

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЕРЛУЗА
КОСИЧКИ ИЗ ЛОСОСЯ
С карибскими пряностями
ЛАНГУСТ НА ГРИЛЕ
КУРИНАЯ ГРУДКА
В соусе из тамаринда
ГОРШОЧЕК С МИДИЯМИ
По-бордоски с соусом из оливок и сладкого перца
ФИЛЕ ТУНЦА С УКСУСНЫМ СОУСОМ
КРЕВЕТКИ ПОД КОКОСОВЫМ СОУСОМ

ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С
ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
КЛУБНИКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ
ЧИЗКЕЙК С ЧЕРНИКОЙ
ЛИМОННОЕ ПИРОЖНОЕ
МАХАРЕТЕ (КУКУРУЗНЫЙ ПУДИНГ
С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ)
ТОРТ КРАСНЫЙ БАРХАТ С КЛУБНИКОЙ

Barceló
HOTELS & RESORTS