

## **Aromas y Sabores de la Cocina vanguardista de estilo Mediterráneo”**

La Cocina Mediterránea es el resultado de la suma de varias culturas, influencias y diversos hechos históricos: en un principio Egipto, Grecia y próximo oriente cunas de la civilización y Roma que expandiría la cultura clásica por todo Europa y la cuenca mediterránea. Así como la aportación árabe de tantos nuevos alimentos y viejas especies provenientes del lejano oriente y finalmente América, que a través de España, dio un nuevo color cálido a la rica gastronomía basada en trigo, olivo y vid de los países mediterráneos.



## ***“Aromas & Flavors of the avant-grade Mediterranean-Style cuisine”***

*Mediterranean cuisine results  
of the addition of various cultures,  
influences and historical facts:  
At the beginning Egypt, Greece & Middle East  
cradles of civilization, Rome, expansion of the  
culture. The Arabic contribution with many  
new foods and old spices from the Far East,  
and finally America, via Spain, gives a new color  
& Trend to the rich cuisine based on Wheat,  
olive and vine of the Mediterranean countries*



## **ENTRADAS / APPETIZERS**

**Croqueta de camarón con pico de gallo de fresa y tierra de ibérico**  
*Shrimp croquette with strawberries and smoked ham dust*



**Ravioles de la casa en salsa de queso parmesano, espuma de albahaca**  
*Home made Ravioles with parmesan cheese sauce, basil foam*



**Ensalada de sandía con queso de cabra, aderezo de remolacha**  
*Watermelon salad with goat cheese, beetroot dressing*



**Ensalada de pato ahumado, arugula, gel de frutos rojos**  
*Smoked duck salad with rugula, red fruits*

## **SOPAS / SOUPS**

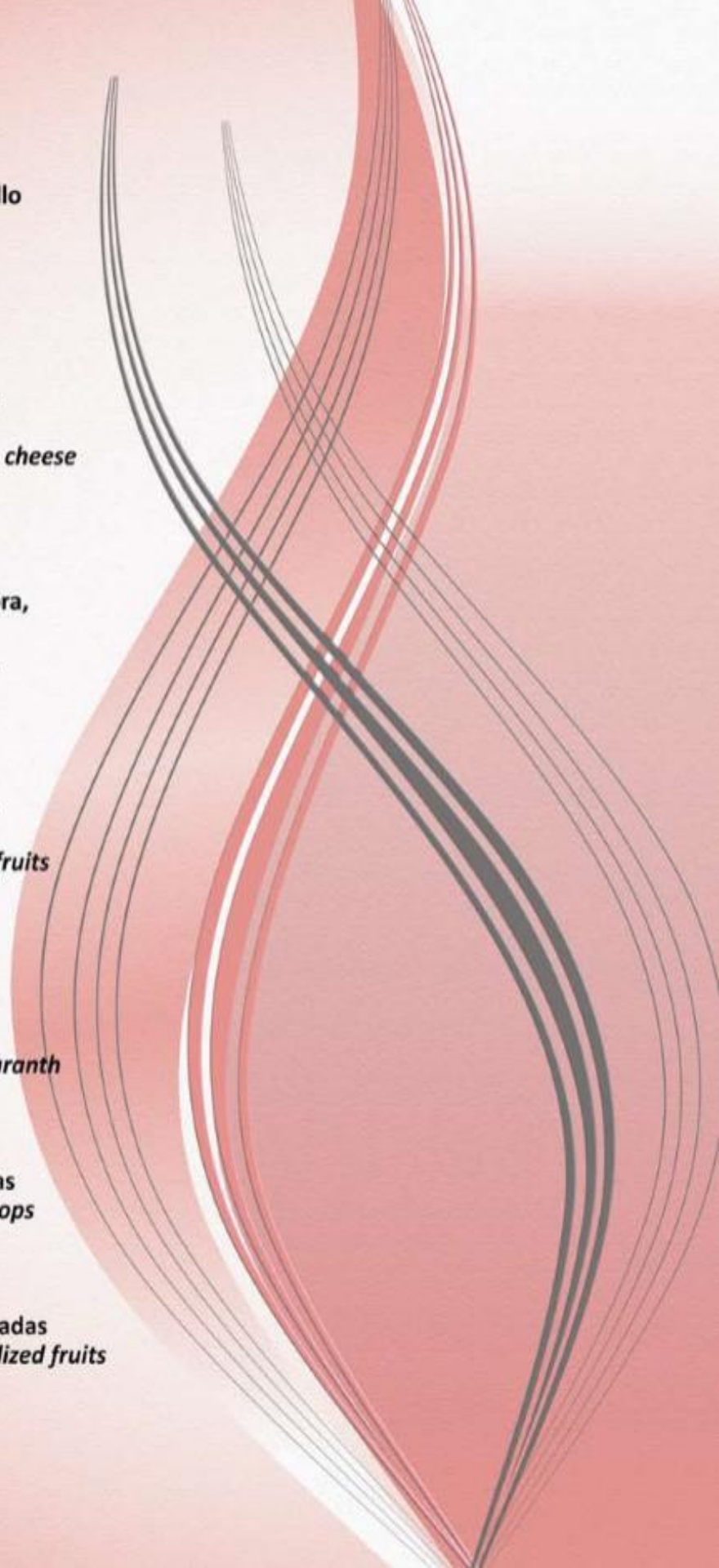
**Sopa de zetas y amaranto tostado**  
*Wild mushroom soup with toast amaranth*



**Crema de calabaza, crujiente de vieiras**  
*Zucchini cream soup with crispy scallops*



**Sopa fría de Jamaica y frutas cristalizadas**  
*Hibiscus cold cream soup and crystallized fruits*



## PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

Salmon glaseado acompañado de cous cous,  
ejotes a la mantequilla  
*Glazed Salmon served with cous cous,  
green beans in butter*



Rollito de pollo encostrado en salsa de queso  
cabra, tierra de jamón serrano  
*Crusted chicken roll in goat cheese sauce,  
smoked ham ash*



Mero a la mantequilla, con puré ligero de  
elote y relish de espinaca y camote  
*Grouper with butter served with light mashed  
corn spinach and sweet potato relish*



Filete de res con puré de camote amarillo  
crema al cognac, verduras del huerto  
*Beef fillet with mashed yellow sweet potato  
Cognac cream, mixed vegetables*



Pez espada cocido al alto vacío, salsa de  
tomate ahumado, rissoto de champiñón  
*Swordfish in a high vacuum with smoked  
tomato sauce, mushrooms risotto*




Parrillada de mariscos y rissoto al azafrán  
(2 personas)  
*Mixed seafood grilled with saffron risotto  
( 2 people)*



Tabule de amaranto crujiente, gel de melón  
aire de menta  
*Crispy amaranth tabulate with cantaloupe gel  
and mint air*





## POSTRES / DESSERTS

**Espanja de café**  
*Coffee Foam*



**Mandarina, merengue**  
*Tangarine, frost*



**Aire de chocolate**  
*Chocolate air*



**Crema catalana**  
*Catalan cream*



**Chocolate en texturas**  
*Chocolate in textures*