

ANTIPASTI

Paté Picasso

Delizioso paté accompagnato da una salsa di mirtilli e brandy con mini fette biscottate

Provolone

Provolone al forno guarnito con pesto rosso e pinoli

Timbal Cervantes

Pasta sfoglia dorata con semi di papavero, ripiena di mousse di formaggio di capra e vinagrette di lamponi, scalogno e pepe rosso

Bolsitas crujientes

Gamberoni e verdure avvolti in un sacchetto croccante, accompagnato da una confettura d'origano e pomodorini rossi

Carpaccio Vino Mio

Fettine sottili di carne bovina irlandese, decorate con parmigiano, pesto e pinoli tostati

Atadillos de Langostino

Gamberoni avvolti in un nido di patate fritte, serviti con un contorno di insalata e salsa di peperoncino dolce

INSALATE

Ensalada Quesería

Varietà di lattughe, formaggio di capra, gouda camembert, pere, crostini, noci, foglie di rucola e prugne secche, arricchita con vinagrette balsamica

Boda Árabe

Insalata di cous cous con verdura fresca e una passa, decorata con uno spiedino di gamberoni, verdure alle piastra ed una salsa all'aglio

Ensalada Vino Mío

Varietà di lattughe con bacon croccante, semi di girasole, pomodori essiccati, crostini, cetriolo, mela e vinagrette di mostarda e miele

Ensalada Roma

Lattuga romana, pollo marinato alle spezie cajun, bacon croccante, scaglie di parmigiano, pomodoro cherry, crostini e salsa cesar

Ensalada “Al fresco”

Varietà di lattughe, mele, mais dolce, peperoni, anacardi, cipolla rossa e salsa di mango e menta.

PIATTI PRINCIPALI

Bacalao San Marino

Tenero filetto di baccalá fresco gratinato al forno, servito con peperoni ripieni con crema di formaggio e asparagi, patate e salsa al cava ed erba cipollina

Wok Bangkok

Pollo saltato in wok con verdure fresche e salsa agrodolce thailandese, servito con riso

Wok de Gambas

Gamberoni saltati in wok con verdure fresche e salsa agrodolce thailandese, serviti con noodles e salsa di peperoncino dolce

Solomillo de buey

Filetto di manzo di prima classe, servito con verdure di stagione, patate al forno e salsa a sua scelta*

Canguro Sydney

Lombata di canguro australiano, servita con verdure di stagione, patate al forno e salsa a sua scelta*

Cocodrilo Vino Mío

Filetto di cocodrillo del Sud Africa, con chutney Mediterraneo, servito con una guarnizione di patate al forno e verdure di stagione

Presa Ibérica

Ventaglio di fettine di maiale ibérico, servito con patate al forno e verdure di stagione

Pasta rasta

Tagliatelle al nero di seppia con gamberoni, rucola, salsa di aglio affumicato e vino bianco.

Pasta Vivaldi

Pasta tortiglioni con pollo, bacon, cipolla, olive verdi, vino bianco, pomodoro e panna

Confit de Pato

Coscia d'anatra confettata al forno con una salsa di fragole, whisky e pepe rosso, servita con patate al forno e verdure di stagione

Kefta Bouznika

Polpettine di agnello in salsa di pomodoro speziata, accompagnate con hummus e pane pita arabo

Salmón atlántico

Salmone supremo al forno con una delicata salsa di mostarda antica, servito su un letto di patate al forno e verdure di stagione

Saté Bali

Spiedo di petto di pollo indonesiano marinato in salsa soia, servito con riso, nuvole di gamberi e salsa di crema di arachidi

VEGETARIANO

Tortitas de Calabacín

Pancakes di zucchine e formaggio feta, serviti con risotto di grano, boletus e parmigiano reggiano

Pasta Rasta vegetal

Pasta tortiglioni, champignon freschi e rucola con salsa di aglio affumicato e vino bianco

Wok vegetal

Verdure fresche saltate in padelle con salsa agrodolce Tailandese, accompagnate da noodles e salsa di peperoncino dolce

Boda Arabe vegetal

Insalata di cous cous con verdure fresche e uva sultanina, servita con verdure alla piastra ed una vinagrette d'aglio ed erbe verdi.

*Scelga la salsa nella pagina successiva

Le salse:

4 formaggi profumata con timo

Fichi con cipolla rossa caramellizzata

Porcini e tartufo nero

Burro di pomodori secchi, basilico e parmigiano

Salsa barbecue della casa con albicocche

Mostarda antica