

## Entradas

### **Bastoncitos de robalo rebozados**

*con dip de limón.....*

### **Escabeche de Calamar .....**

### **Langostinos Empanados**

*rebozados con semillas de lino sobre*

*hojas verdes, couttons, hebras de queso*

### **Calamaretis .....**

### **Rabas .....**

### **Rabas provenzal .....**

### **Rabas encebolladas (Caramelizadas)**

### **Fritura mixta**

*(rabas, cornalitos)*

### **Cornalitos .....**

### **Gambas al ajillo (con salsa de pimentón,**

*oliva, ajo y papas rústicas).....*

### **Mejillones media valva**

*a la provenzal con oliva*

### **Antipasto: jamón crudo, aceitunas negras rellenas**

*con almendras, aceitunas verdes rellenas con palmitos,*

*quesos macerados (2), papas natural, dip*

### **Crudo con quesos macerados.....**

### **Bastones de muzzarella caprese.**

### **Papas Fritas Encebolladas. (Caramelizadas)**

### **Papas Fritas 4 Quesos.....**

### **Papas Fritas con salsa Cheddar....**

### **Papas Fritas con verdeo.....**

### **Batatas Fritas con Barbacoa.....**

## Carnes Rojas

### **Milanesa de peceto con papas fritas**

### **Milanesa Napolitana de peceto**

*con papas fritas*

### **½ Bife de chorizo .acompañado por**

*papas fritas y salsa criolla*

### **½ Bife de chorizo con papas a la Pobre**

*acompañado por papas rústicas, morrón, cebolla,*

*jamón crudo crocante y huevo frito*

## Carnes de Cerdo

### **Bondiola grillé c/ con batatas fritas**

*y salsa criolla .....*

### **Bondiola a la mostaza con miel**

*y batatas fritas.....*

### **Bondiola a la Barbacoa**

*con batatas fritas.....*

## Vegetarianos

### **Wok Vegetariano**

*con arroz y champignones.....*

### **Medallón de calabaza**

*con vegetales Salteados.....*

### **Risotto del Bosque**

*arroz, setas secas verdeo y parmesano).....*

### **Picada Crujiente**

*para compartir (comen 2/3, pican 4/5)*

*Rabas, Cornalitos, Mejillones,*

*Palitos de Robalo Rebozados y*

*soufle pescado)*

## Nuestros Lomos

*Tiempo de cocción lomos aprox 25/30 minutos*

### **Lomo (dos medallones)**

*con Puré y salsa criolla.....*

### **Lomo al verdeo con papas Rústicas**

### **Lomo al champignon con papas rústicas**

### **Lomo a la mostaza y miel**

*con papas rústicas.....*

### **Lomo con tomates confitados**

*con puré.....*

## Pollos

### **Pechuga deshuesada**

*con puré de papas.....*

### **Pechuga deshuesada al verdeo**

*con papas Rústicas.....*

### **Pechuga deshuesada a la mostaza y miel**

*con papas rústicas.....*

### **Pechuga deshuesada con champignon**

*con papas rústicas.....*

### **Suprema de pollo con puré de papas**

### **Suprema Napolitana con papas fritas**

### **Suprema “Princesa de Mónaco”**

*verdeo, queso parmesano, queso port salut,*

*salsa blanca y papas rústicas*

## Marisquería y Frutos del mar

### **Paella de Nuestra Casa, “para 2 personas”**

*con: arroz azafранado, salsa roja, pollo,*

*Verduras,Mejillones, almejas, camarones, calamar,*

*Mejillones ½ valva, cayos de vieyra y langostinos*

### **Arroz con Mariscos “para 2 personas”**

*arroz azafранado, salsa roja,mejillones, almejas,calamar*

*camarones, mejillones ½ valva, cayos de vieyra y langostinos*

### **Cazuela de mariscos “Exquisita”**

*con: mejillones, almejas, mejillones ½ valva*

*Camarones, calamar, cayos de vieyra y langostinos*

### **Cazuela Mediterranea de calamar y mejillones**

*Para 1 persona, con arroz blanco, calamar, aceitunas*

*negras rellenas con almendras,mejillones, alineo de*

*albahaca, alcaparras , arvejas , morrón,tomate confitado*

### **Wok de Mariscos**

*con vegetales Frescos de Estación y arroz*

*(mejillones, camarones, almejas, cayos de vieyra*

*2 langostinos y salsa de soja)*

### **Arroz Alito “para 2 personas”**

*(arroz doble, con blanco de ave, crema, champignones,*

*langostinos, jamón, morrón,alcaparras, gratinado)*

## Ensaladas Especiales

### **Ensalada “Ceaser”**

*de pollo con mix de lechugas.....*

### **Ensalada Veneciana**

*(rucula, crudo, cubitos de tybo, tomates cherry*

*y aceitunas negras rellenas de almendras)*

### **Ensalada “Langostinos”**

*(rúcula,mix de lechugas,Langostinos tibios,*

*aceitunas verdes rellenas con palmitos,*

*Queso crema , cherry y Aderezo de Limón).....*

### **Ensalada “ Verano” (zanahoria, tomate, huevo,**

*jamón, queso y Maiz Tostado)*

### **Ensalada “chicken Salad”**

*(Mix de hojas verdes,zanahoria,pollo,*

*queso crema,semillas tostadas y cherry)*

### **Ensalada “Nut Salad”**

*(Mix de hojas verdes,Rúcula,Nuez,Cherry ,*

*Parmesano,Maiz tostado,Semillas tostadas*

*y Brotes de Soja)*

## Pescados

### **Pastel de Mar Mediterraneo**

*Merluza, Cebolla,Morrón, aceitunas Negras,,papas rústicas*

*Tomate Natural,Arvejas, alineo de albahaca Gratinado*

### **Filet de Merluza a la Romana**

*con ensalada de hojas verdes y zanahoria*

### **Filet de Merluza Romana a la napolitana**

*con puré de papas.....*

### **Filet de Merluza a la crema de espinaca**

*con puré de papas.....*

### **Lenguado roquefort con puré Duquesa**

### **Lenguado plancha con rúcula y cherry**

### **Lenguado a la crema con champignon**

*y papas rústicas*

### **Lenguado con crema de camarones**

*y papas rústicas*

### **Salmón rosado del Pacífico**

*plancha con rúcula y cherry*

### **Salmón rosado roquefort**

*con pure Duquesa.....*

### **Salmón rosado del Pacífico a la crema**

*con champignon y papas rústicas*

### **Salmón rosado del Pacífico con crema**

**de camarones con papas rústicas**

### **“Super Chupin” de pescado**

*salmón rosado, Lenguado.arvejas,alcaparras, morrón*

*Merluza,Mejillones ½ valva,abadejo con papas naturales*

## Pastas con Mariscos

**Sorrentinos Negros** (*cocción, receta de la nona*)

*de salmón y almendras*

*con crema de camarón*

**Spaghettis Alito**

*(crema de camarón y cayo de vieyras)*

**Spaghettis con crema Camarones**

**Spaghettis con Mejillones.....**

**Spaghettis con salsa de mariscos**

*(para 1 pers)*

*mejillones, almejas, camarones, calamar,*

*Langostinos .cayo de vieyra*

*. mejillones media valva*

## Pastas

**Spaghettis**

**Ñoquis de Papa**

**Raviolones de verdura y pollo**

**Panzotis verdes**

**de calabaza y muzzarella**

**Sorrentos rellenos de**

**jamón y queso**

## Salsas

*Tuco .....*

*Blanca y tuco.....*

*Crema.....*

*Crema y tuco .....*

*Gratinados con salsa crema.....*

*4 quesos.....*

*Bolognesa.....*

**Parissien**

*con crema, jamón, champignon, pollo, gratinados*

## Ensaladas

**Hasta 3 ingredientes .....**

**Mas de 3 ingredientes .....**

***Ingredientes:***

*Mix de lechugas, tomate, zanahoria,*

*rúcula, ajo, papa hervida,*

*huevo, arroz, repollo, cebolla y apio.*

## Adicionales (solo para ensaladas)

*Aceitunas negras rellenas de almendras.....*

*Aceitunas verdes rellenas de palmitos.....*

*Champignones .....*

*Tybo .....*

*Parmesano .....*

*Pollo .....*

*Roquefort .....*

*Manzana .....*

## Guarniciones y Porciones

**Puré de papas.....**

**Papas fritas .....**

**Batatas Fritas .....**

**Huevos fritos (1) .....**

## Bebidas

**Gaseosa “Línea Coca Cola”.....**

**Agua mineral ½ litro .....**

**Aguas saborizadas .....**

**Jugo exprimido .....**

**LATA Heineken “473cc” .....**

**LATA Imperial “473cc” .....**

**LATA Imperial Stout “473cc” .....**

**Cerveza Imperial 1000cc .....**

**Cerveza Imperial Stout 1000cc .....**

**Cerveza Heineken 1000cc .....**

## Postres

**Banoffee** (*exquisito!!!*) .....

**Manjar** *cheesecake de Maracuya.*

*(receta de la casa)*

**Mousse** (*casero de chocolate Aguila*) .

**Mousse de Menta y Chocolate**

**Tiramisú** (*casero exquisito!!!*) ....

**Cheesecake de frutos rojos** .....

**Chocotorta** .....

**Flan solo** (*casero*).....

**Budín de pan solo** (*c/ pasas y banana*)....

**Queso y Dulce**.....

**Brownie con helado**.....

**Frutillas con Crema**.....

**Ensalada de Frutas**.....

**Guarnición de crema** .....

**Guarnición de dulce de leche** .....

**Café**

## Postres Helados

**Almendrado** (*con trocitos de almendras*) .....

**1 Bocha de helado** .....

**2 Bochas de helado** .....

**Mixto 3 gustos** .....

*Gustos a elegir: crema, chocolate, dulce de leche*

*frutilla, limón, )*

**Almendrado con Charlotte caliente** .....

**Crumble de Manzana con helado**

*de Americana* .....

**Acompañe y disfrute estos postres**

**con un buen trago . Solicite carta.**

*Sr cliente, en caso de que usted traiga su torta de cumpleaños*