

Bistro SUR

ENTRADAS / STARTERS

Ensalada de langostinos escabechados, papas en salsa coctel, pepinos encurtidos y vinagreta de amapolas

Prawns and potato salad with cocktail sauce, pickled cucumber and poppy seeds vinaigrette
Salada de langostins, batata com molho cocktail, pickle de pepino e vinagrete de sementes de papoula

Queso burrata con romesco, tomates confitados, albahaca, almendras tostadas y ciruela pasa

Burrata cheese with romesco, confit tomatoes, basil, toasted almonds and dried prunes
Queijo burrata com romesco, tomates confitados, manjeriçã, amêndoas torradas e ameixa seca

Pavita marinada en mostaza, queso brie, hongos en escabeche, tomates cherry asados y croutons

Turkey breast marinated in mustard, brie cheese, pickled mushrooms, roasted cherry tomatoes and croutons
Peito de peru marinado com mostarda, queijo brie, cogumelos em escabeche, tomates cereja assado e croutons

Mollejas, mojo de pimientos asados y papines confitados con adobillo andaluz

Sweetbreads, roasted bell pepper sauce and confit andean potatoes with andalusian adobillo
Timo de vitela, molho de pimientos assados e batatinhas andinas confitadas com adobillo andaluz

Bistro

SUR

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Lomo de ternera, puré de papas trufado, tomates asados, hongos salteados y fondo de res

Veal tenderloin, truffled mashed potatoes, roasted tomatoes and sautéed mushrooms au jus

Filet mignon de vitela, puré de batata trufado, tomates assados, cogumelos salteados com molho demi glace

Salmon con quiche de maíz y queso de cabra, pesto de rúcula, vinagreta de tomate cherry y choclitos en vinagre

Grilled salmon, goat cheese an corn cake, arugula pesto, cherry tomato and pickled baby corn vinaigrette

Salmon, quiche de queijo de cabra e milho, molho pesto de rucula, vinagrete de tomate cereja e milho en pickle

Pasta rellena de cordero braseado, crema de salvia, tomates cherry confitados y berenjena ahumada

Braised lamb ravioli, sage cream, confit cherry tomatoes, smoked eggplant

Massa recheada com cordeiro, crème de salva, tomates cereja assado e berinjela fumada

Cochinillo, cabutiá a las brasas, espinacas, mango a la plancha, coco y castañas de caju

Piglet, ember grilled kabocha squash, spinach, mango, coconut and cashew nuts

Leitão, purê de abóbora cabotiá na brasa, manga assada, coco e castanhas de caju

Pesca del día, hummus, kale, zanahorias y remolachas glaseadas, maní

Catch of the day, hummus, kale, glazed beets and carrots, peanuts

Peixe do dia, hummus, kale, cenouras y beterrabas glaseadas, amendoim

Bistro SUR

POSTRES / SOBREMESAS / DESSERTS

Mousse de banana con dulce de leche y bizcocho de aceite de oliva

Banana mousse with caramel and olive oil cake

Mousse de banana com doce de leite e biscoito de oleo de oliva

Marquise de chocolate amargo con crema fría de naranjas

Dark chocolate marquise with orange curd

Marquise de chocolate com creme de laranjas

Bavarois de fruta de la pasión, crumble de vainilla y mix de frutos rojos

Passion fruit bavarois, vanilla crumble and mixed berries

Bavarois de maracuja, crumble de baunilha e frutas vermelhas

Volcán de chocolate blanco, crema de whisky, maní, helado de crema

White chocolate fondant, whisky, peanuts, vanilla ice cream

Petit gateau de chocolate branco, sorvete de creme baunilha, cremoso de whisky, amendoim