

Bistro SUR

ENTRADAS / STARTERS

Chupe de langostinos y vieiras con mandioca, cilantro y huacatay

Prawn and scallop chupe, manioc, cilantro and huacatay

Chupe de lagostins e vieiras com mandioca, coentro e huacatay

Tataki de bife, hongos silvestres, vinagreta de mostaza y hierbas

Beef tataki, wild mushrooms, mustard vinaigrette and herbs

Tataki de bife, cogumelos silvestres, vinagrete de mostarda e ervas

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 pimentos assados e batatinhas andinas confitadas com adobillo andaluz

Lisa en escabeche tibio, pisto manchego, huevo de codorniz

Grey mullet escabeche, pisto manchego, quail egg

Escabeche morno de tainha, pisto manchego, ovo de codorna

Bistro SUR

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Cochinillo, kimchi, menta, perejil, porotos pallares

Piglet, kimchi, parsley, mint, lima beans

Leitão, kimchi, salsinha, hortelã, feijões-de-lima

Lomo de ternera, puré de maíz, berenjenas en escabeche y chimichurri

Veal tenderloin, yellow corn purée, eggplant escabeche and chimichurri

Filet mignon de vitela, purê de milho amarelo, berinjelas em escabeche e chimichurri

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

Pata de pato confitada, quínoa, naranja, salsa hoisin

Duck leg confit, quinoa, orange, hoisin sauce

Perna de pato confitada, quinoa, laranja, molho hoisin

Merluza austral a la plancha, papa confitada, pak choy, crema de puerro

Grilled Southern Hake a la plancha, confit potato, bok choy, leek cream

Merluza austral grelhada, batata confitada, bok choy, creme de alho-poró

Carrillera de ternera, ñoquis de papa y queso, gremolata

Veal cheek, potato and cheese gnocchi, gremolata

Bochecha de vitela, nhoques de batata e queijo, gremolata

Bistro SUR

POSTRES / SOBREMESAS / DESSERTS

Pera al malbec, cheesecake de queso de cabra, nueces y hojaldre

Pear in Malbec, goat cheese cheesecake, walnuts and puff pastry

Pêra ao malbec, cheesecake de queijo de cabra, nozes e massa folhada

Quesos, dulces caseros, frutos secos

Cheese, homemade sweets, nuts

Queijos, doces caseiros, frutos secos

Volcán de chocolate con helado de crema americana,

cremoso de banana y sopa de avellanas

Chocolate fondant, vanilla ice cream, banana ganache and hazelnut soup

Petit gâteau, sorvete de baunilha, ganache de banana e sopa de avelãs

Quinoto, whisky, nuez pecan

Kumquat, whisky, pecan nut

Laranja kinkan, whisky, noz pecã