

cane/a



GASTRONOMIC TAPAS BAR MENU

CROQUETAS DE QUESO	6
ALBONDIGAS DE CORDERO	9
EMPANADA DE CARNE	6
BOQUERONES AL VINAGRE	7
CHORIZOS AL VINO	7
PATATAS ALIOLI	6
CALAMARES A LA ROMANA	8
JAMON SERRANO	8
QUESO MANCHEGO	7
PULPO A LA CATALANA	9
TORTILLA ESPAÑOLA	6
TOMATES Y QUESO A LA VINAGRETA	6
SALPICON DE MARISCOS	9
VIEIRAS A LA PLANCHA	9

cane/a

MENU

***** CARNES ***** MEATS

PECHUGA DE GALLINA EN SALSA DE REDUCCION DE VINO CON MOFONGO DE YUCA Y CILANTRO
CHICKEN FILET IN A RED WINE REDUCTION SAUCE SERVED WITH CILANTRO MOFONGO

16

PASTA PENNE CREMOSA A LA CARBONARA CON CAMARONES, TOCINETA Y QUESO PARMESANO
PENNE PASTA IN A CREAMY CARBONARA SAUCE WITH SHRIMP, SMOKED BACON AND PARMESAN CHEESE

18

FILETE MIGNON "ANGUS" EN SALSA SEMIDESGLASADA SERVIDO CON RISOTTO DE CEBOLLA
FILET MIGNON "ANGUS" CUT IN RED WINE DEMI-GLAZE SAUCE SERVED WITH ONION RISOTTO

22

"NEW YORK STRIP SIRLOIN" SELLADO AL SARTEN EN SALSA DE TERNERA SERVIDO CON PAPA
ASADA

NEW YORK STRIP PAN SEARED IN A VEAL REDUCTION SAUCE SERVED WITH BAKED PATATOE

22

CHULETON DE TERNERA EN REDUCCION DE VINO Y CAFÉ SERVIDO CON PAPAS A LO DELMONICO
VEAL CHOP IN RED WINE REDUCTION AND COFFEE ESSENCE SAUCE SERVED WITH DELMONICO POTATOES

24

***** MARISCOS ***** SEA FOOD

CAMARONES AL AJILLO SERVIDO CON MOFONGO, AMARILLOS O MAMPOSTEAO
SHRIMP IN GARLIC SAUCE WITH MOFONGO, SWEET PLANTAIN, OR MAMPOSTEAO RICE

17

CAMARONES EMPANADOS CON SALSA TARTARA, MANPOSTEAO O TOSTONES
BREADED SHRIMP WITH TARTA SAUCE, MANPOSTEAO RICE OR TOSTONES

17

FILETE DEL DIA SELLADO AL SARTEN EN SALSA DE MOJO CON TOSTONES O AMARILLOS
RED SNAPPER PAN SEARED FILET IN CREOLE SAUCE WITH TOSTONES OR SWEET PLANTAIN

16

ASOPAO DE MARISCOS "CAMARONES, PULPO, CALAMARES, MEJILLONES" CON TOSTONES
SEA FOOD AND RICE SOUP "OCTOPUS, SHRIMP, CALAMAR, MUSSELS" WITH TOSTONES

18

FILETE DE SALMON EN SALSA DE BEURRE BLANC CON CAPA DE PAPAS Y VEGETALES FRESCOS
PAN SEARED SALMON FILET IN A BEURRE BLANC SAUCE OVER CRUSTED POTATOE WITH FRESH VEGETABLES

18

cane/a

APERITIVOS

EMPANADAS DE CARNE CON MOZARELLA
BEEF EMPANADAS WITH MOZARELLA CHEESE

6

BOLITAS DE YUCA RELLENO DE BACALAO CON SALSA DE PARCHA ALIOLI
COD CASAVA BITES, PARCHA ALIOLI SAUCE

6

SOPA O CREMA DEL DIA
SOUP OR CREAM OF THE DAY

7

ENSALADA VERDE CON TOMATE Y VINAGRETTA CITRICA
GREEN SALAD IN A CITRIC HOUSE VINAGRETTE SAUCE

6

CALAMARES EN TEMPURA SERVIDOS CON MEZCLUM EN SALSA AGRIDULCE
TEMPURA CALAMAR IN A TOSSED SALAD WITH SWEET AND SOUR SAUCE

7

CAMARONES EMPANADOS EN COCO CON SALSA TARTARA Y GUAYABA
COCONUT BATTERED SHRIMP WITH GUAVA AND TARTAR SAUCE

7

SCALLOPS EN SALSA DE TERNERA CON TOCINETA AHUMADA SOBRE UNA MAJADA DE YUCA
PAN FRIED SCALLOPS IN VEAL SAUCE WITH BACON SERVED OVER MASHED CASAVA

8

ESCARGOTS CON JAMON SERRANO HORNEADO SOBRE ZETAS
ESCARGOTS WITH SERRANO HAM BAKED OVER MUSHROOM CAPS

8

cane/a



POSTRES

CREPES SUZETTE

Licor de naranja con fruta fresca

9

Tiramisu

Bizcocho esponjoso, queso mascarpone y cocoa

8

BANANAS AL RON BARRILITO

Mantequilla, azucar negra, canela, helado de nueces
y "pain perdu" (tostada francesa)

8

CREMA CATALANA DE COCO

Buñuelo e higos brulee

7

PROFITEROLES AL CHOCOLATE

Helado de pistachio, ganache de chocolate

7

TRIO DE SORBETS

Limon, naranja y fresas en copitas de azucar negra

6