



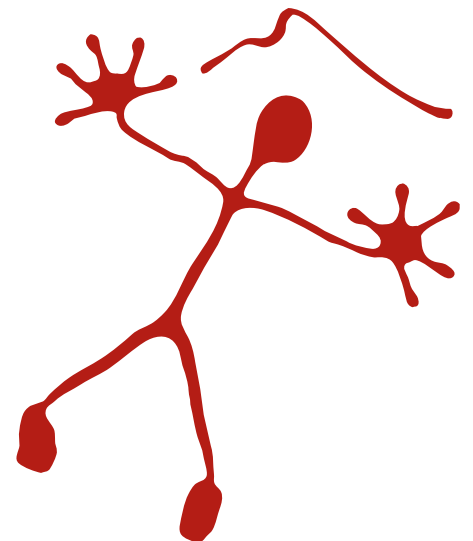
belvedere

PARA COMENZAR

- 9,00 € Ensalada de fresas con queso Camembert y pipas de calabaza garrapiñadas 🍓 🍷
- 9,50 € Ensalada de mejillones al vapor con espárragos verdes y aguacate 🦪
- 10,00 € Ensalada templada de cogollos de Tudela con ajillo de gulas y gambas 🦀
- 10,50 € Carpaccio de salmón marinado con rúcula y alcaparras 🐟
- 11,50 € Salazones con tomate kumato, tapenade y aceite de oliva virgen extra Arbequina 🐟
- 12,50 € Terrina de foie casera con chutney de dátiles y tostaditas
- 21,00 € Jamón ibérico puro de bellota "Dehesa de Extremadura"
- 10,00 € Croquetas de erizo con mayonesa al estragón 🍄 🌾 🍷
- 11,00 € Caracoles de Borgoña con mantequilla de ajo y albahaca 🍷 🦪
- 12,50 € Revuelto de habitas baby con jamón ibérico 🍄
- 13,00 € Vieiras a la plancha con tartar de tomate y trufa 🦪
- 12,50 € Pulpo gratinado con alioli suave sobre puré de patata al pimentón de La Vera 🍄 🦪

NUESTROS ARROCES

- 12,00 € Arroz meloso de pulpo y calabaza 🦪
- 11,00 € Arroz de costillas con verduras
- 21,00 € Arroz caldoso de bogavante 🦀
- 12,00 € Arroz de rape, gambas y ajetes 🦀 🐟







DE LA MAR

















- 17,00 € Suprema de salmón en papillote 🐟 🌾
- 16,00 € Tubo de calamar sobre arroz cremoso en su tinta 🌾 🦪
- 18,00 € Lengado holandés con Meunière de citronnelle 🐟 🍷
- 19,00 € Taco de atún con mayonesa de wasabi y soja sobre "Sugar Snaps" 🐟 🍄 🌾 🌿
- 16,00 € Lomo selecto de bacalao con crema de yogur y eneldo 🐟 🍷



DE LA TIERRA

- 17,00 € Magret de pato con lombarda agri dulce y salsa de piruleta 
- 18,00 € Presa ibérica gratinada con queso "Cremosito del Zújar" sobre puré de patata trufado 
- 18,50 € Entrecot de vaca suprema gallega con patatas deluxe y salsa chimichurri
- 21,00 € Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura con tomillo limón
- 21,00 € Solomillo de ternera con salsa de Oporto y boletus 
- 24,00 € Chateaubriand a la piedra con guarnición y salsa (mínimo 2 personas) 

DULCE FINAL

- 6,50 € Semi-frio de yogur griego con mermelada de frutos del bosque   
- 6,50 € Crema quemada de frutas exóticas con cristal de azúcar moreno  
- 6,00 € Crepes rellenos de dulce de leche con helado de vinagre de módena y frambuesas   
- 7,00 € Tarta de dos chocolates con helado de galleta   
- 7,00 € Bizcocho de frutos secos con chocolate caliente y helado de mantecado    
- 6,00 € Sorbete de gin-tonic al cardamomo 

MENÚ DEGUSTACIÓN

Para Comenzar:

Aperitivo del Chef

Carpaccio de salmón marinado con rúcula y alcaparras 

Terrina de foie casera con chutney de dátiles y tostaditas

Seguimos con:

40 €

Lomo selecto de bacalao con crema de yogur y eneldo  

Sorbete cítrico al cava

Solomillo de ternera con salsa de Oporto y boletus 

Dulce final:

Tarta de dos chocolates con helado de galleta   

Semi-frio de yogur griego con mermelada de frutos del bosque   

ALÉRGENOS

