



EUROSTARS  
HOTELS

CARTA DE RESTAURANTE  
*RESTAURANT MENU*  
CARTE DE RESTAURANT  
*MENÚ DE RESTAURANTE*

An empty  
stomach  
is not a good  
political  
adviser



# Buen provecho

---

## A GOURMET EXPERIENCE



**Plato vegetariano**

*Vegetarian dish*

*Plat végétarien*

*Prato vegetariano*



**Bajo en calorías**

*Low-calorie*

*Bas en calories*

*Baixa caloria*

**Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.**

*This establishment has at its customers disposal information related to food allergies and intolerances. Ask our staff for information.*

*Cet établissement met à la disposition de sa clientèle des informations relatives aux allergies et intolérances alimentaires. Demandez à notre personnel.*

*Este estabelecimento disponibiliza aos seus clientes informações relacionadas com alergias e intolerâncias alimentares. Pergunte ao nosso pessoal.*

|                   |          |
|-------------------|----------|
| <b>Español:</b>   | <b>2</b> |
| <b>English:</b>   | <b>4</b> |
| <b>Français:</b>  | <b>6</b> |
| <b>Português:</b> | <b>8</b> |

## ENTRANTES

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>ESPÁRRAGOS VERDES</b>  | 12,00€ |
| Con crema suave de gorgonzola y crujiente de barbada.   |        |
| <b>CREMA DE GUISANTES TIERNOS</b>  | 12,00€ |
| Con alcachofas 'baby' y crujiente de jamón ibérico.   |        |
| <b>ENSALADA DE TOMATE</b>          | 14,00€ |
| Con espárragos verdes a la parrilla y salmón ahumado.   |        |
| <b>ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO</b>   | 15,00€ |
| Con vinagreta de miel.  |        |
| <b>RISSOTTO DE ARROZ ARBORIO</b>   | 14,00€ |
| Con boletus.  |        |
| <b>HUEVOS ROTOS CON FARINATO</b>  | 12,00€ |
| <b>BACALAO A BRÁS</b>   | 14,00€ |
| Con cebolla confitada e infusión de azafrán.  |        |
| <b>TABLA DE QUESOS NACIONALES</b>   | 18,00€ |
| <b>TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS</b>  | 22,00€ |

## NUESTROS PESCADOS

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>LOMO DE BACALAO AL HORNO</b>                              | 18,00€ |
| Con escalivada de verduras, anchoas y patata panadera.       |        |
| <b>CORVINA</b>   | 18,00€ |
| Con salsa romesco, chalotas confitadas y aceite de pimentón. |        |
| <b>RODABALLO A LA PARRILLA</b>                               | 20,00€ |
| Con crema ligera de ajo y aceite de perejil.                 |        |

## NUESTRAS CARNES

---

|   |               |
|---|---------------|
| <b>LINGOTE DE COCHINILLO CONFITADO</b>  | <b>18,00€</b> |
| Con cremoso de patata y compota de manzana.                                   |               |
| <b>RABO DE TORO DESHUESADO GUISADO</b>  | <b>19,00€</b> |
| Con crema de patata trufada y lascas de mi-cuit.                              |               |
| <b>ENTRECOT DE TERNERA MORUCHA</b>  | <b>20,00€</b> |
| (I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca).<br>Con patatas.                       |               |
| <b>SOLOMILLO DE TERNERA MORUCHA</b>   | <b>22,00€</b> |
| (I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca).<br>Con salsa de castañas de Sanabria. |               |

## POSTRES

---

|   |              |
|---|--------------|
| <b>FRUTAS VARIADAS</b>         | <b>5,50€</b> |
| Con helado de mandarina.  |              |
| <b>BATIDO NATURAL DE KIWI</b>  | <b>5,50€</b> |
| Con helado de limón.  |              |
| <b>TARTA DE MANZANA</b>   | <b>5,50€</b> |
| Con helado de vainilla bourbon.   |              |
| <b>TARTA DE QUESO</b>   | <b>5,50€</b> |
| Con crema dulce de membrillo.   |              |
| <b>COULANT DE CHOCOLATE</b>   | <b>5,50€</b> |
| Con helado.   |              |
| <b>SOPA DE CHOCOLATE BLANCO</b>   | <b>5,50€</b> |
| Con aroma de romero y helado de pistacho.   |              |
| <b>FLAN DE CAFÉ</b>   | <b>5,50€</b> |
| Sobre natillas de Baileys.  |              |

## STARTERS

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>GREEN ASPARAGUS</b>                                     | €12.00 |
| With gorgonzola soft cream and crunchy rockling fish.      |        |
| <b>FRESH GREEN PEAS PUREE</b> 🌱                            | €12.00 |
| With baby artichoke and crunchy Iberian ham.               |        |
| <b>FRESH TOMATO SALAD</b> 🌱                                | €14.00 |
| With grilled green asparagus and smoked salmon.            |        |
| <b>LUKEWARM COD SALAD</b>                                  | €15.00 |
| With homey vinaigrette.                                    |        |
| <b>ARBORIO RICE RISSOTTO</b> 🌱                             | €14.00 |
| With boletus.  |        |
| <b>“HUEVOS ROTOS”</b>                                      | €12.00 |
| Fried eggs broken over French fries with farinato sausage. |        |
| <b>BRÁS-STYLE COD FISH</b>                                 | €14.00 |
| Grilled cod with caramelized onions and saffron infusion.  |        |
| <b>SPANISH CHEESE PLATTER</b>                              | €18.00 |
| <b>IBERIAN COLD CUTS PLATTER</b>                           | €22.00 |

## OUR FISH

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>BAKED COD FISH LOIN</b>                             | €18.00 |
| With smoky grilled vegetables, anchovies and potatoes. |        |
| <b>CORVINA</b>   | €18.00 |
| With romesco sauce, caramelized onion and paprika oil. |        |
| <b>GRILLED TURBOT</b>                                  | €20.00 |
| With light garlic sauce and parsley oil.               |        |

## OUR MEAT

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>IBERIAN PIGLET CONFIT</b>  | €18.00 |
| With creamed potato and apple compote.                                  |        |
| <b>BONELESS BULL'S TAIL STEW</b>  | €19.00 |
| With truffled potato cream and mi-cuit slices.                          |        |
| <b>MORUCHA VEAL ENTRECÔTE</b>   | €20.00 |
| (I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca).<br>With potatoes.               |        |
| <b>MORUCHA VEAL SIRLOIN</b>   | €22.00 |
| (I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca).<br>With chestnut from Sanabria. |        |




## DESSERTS

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>FRESH FRUIT SALAD</b> ☺                   | €5.50 |
| With mandarin ice cream.                     |       |
| <b>FRESH KIWI MILKSHAKE</b> ☺                | €5.50 |
| With lemon ice cream.                        |       |
| <b>APPLE PIE</b>                             | €5.50 |
| With bourbon vanilla ice cream.              |       |
| <b>CHEESE CAKE</b>                           | €5.50 |
| With quince sweet cream.                     |       |
| <b>CHOCOLATE COULANT</b>                     | €5.50 |
| With ice cream.                              |       |
| <b>WHITE CHOCOLATE SAUCE</b>                 | €5.50 |
| With rosemary aroma and pistachio ice cream. |       |
| <b>COFFEE CREAM CARAMEL</b>                  | €5.50 |
| On Baileys custard.                          |       |

## ENTRÉES

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>ASPERGES VERTES</b>   | 12,00€ |
| À la crème de gorgonzola et croquant de motelle.   |        |
| <b>CRÈME DE POIS TENDRES</b>    | 12,00€ |
| Avec artichauts baby et croustillant de jambon ibérique.   |        |
| <b>SALADE DE TOMATE</b>         | 14,00€ |
| Avec saumon fumé et asperges sauvages au grill.  |        |
| <b>SALADE TIÈDE DE CABILLAUD</b>   | 15,00€ |
| Avec vinaigrette de miel.  |        |
| <b>RISSOTTO DE RIZ ARBORIO</b>  | 14,00€ |
| Avec champignons.  |        |
| <b>“HUEVOS ROTOS”</b>  | 12,00€ |
| Œufs cassés sur des frites avec farinato (saucisse fumée).   |        |
| <b>CABILLAUD À LA BRAISE</b>   | 14,00€ |
| Avec ciboulettes confites et infusion de safran.   |        |
| <b>PLANCHE DE FROMAGES ESPAGNOLS</b>   | 18,00€ |
| <b>PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE</b>   | 22,00€ |

## NOTRE POISSON

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>DOS DE CABILLAUD AU FOUR</b>                           | 18,00€ |
| Avec grillé légumes, anchois et pommes de terre.          |        |
| <b>COURBINE</b>   | 18,00€ |
| Avec sauce romesco, oignon confiture et huile de paprika. |        |
| <b>TURBOT GRILLÉ</b>                                      | 20,00€ |
| Avec sauce léger d'ail et huile de persil.                |        |



## NOS VIANDES

---

|  |               |
|--|---------------|
| <b>LINGOT DE PORCELET CONFIT</b>   | <b>18,00€</b> |
| Avec crémeux de pomme de terre et compote de pomme.                              |               |
| <b>RAGOÛT DE QUEUE DE TAUREAU<br/>DÉSOSSÉ</b>                                    | <b>19,00€</b> |
| Avec purée de pomme de terre truffé et éclats de mi-cuit.                        |               |
| <b>ENTRECÔTE DE VEAU MORUCHA</b>   | <b>20,00€</b> |
| (I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca).<br>Avec pommes de terre.                 |               |
| <b>FILET DE VEAU MORUCHA</b>   | <b>22,00€</b> |
| (I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca).<br>Avec sauce de châtaignes de Sanabria. |               |

## DESSERTS

---

|   |              |
|---|--------------|
| <b>FRUITS VARIÉS</b> 🍷                      | <b>5,50€</b> |
| Avec de la crème glacée à la mandarine.     |              |
| <b>MILK-SHAKE NATUREL DE KIWI</b> 🍷         | <b>5,50€</b> |
| Avec glace de citron.                       |              |
| <b>TARTE DE POMMES</b>                      | <b>5,50€</b> |
| Avec glace à la vanille bourbon.            |              |
| <b>TARTE DE FROMAGE</b>                     | <b>5,50€</b> |
| Avec pâte de coing.                         |              |
| <b>COULANT DE CHOCOLAT</b>                  | <b>5,50€</b> |
| Avec glace.                                 |              |
| <b>SAUCE DE BLANC CHOCOLAT</b>              | <b>5,50€</b> |
| Avec arôme de romarin et glace de pistache. |              |
| <b>FLAN DE CAFÉ</b>                         | <b>5,50€</b> |
| Sur crème dessert de Baileys.               |              |

## ENTRADAS

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>ESPARGOS VERDES</b>  | 12,00€ |
| Com creme suave de gorgonzola e peixe barbada crocante.   |        |
| <b>CREME DE ERVILHA</b>          | 12,00€ |
| Com alcachofra baby e pedaços de presunto ibérico.  |        |
| <b>SALADA DE TOMATE</b>          | 14,00€ |
| Com espargos verdes na chapa e salmão fumado.   |        |
| <b>SALADA TEMPERADA DE BACALHAU</b>   | 15,00€ |
| Com vinagrete de mel.   |        |
| <b>RISOTTO DE ARROZ ARBORIO</b>  | 14,00€ |
| Com cogumelos.  |        |
| <b>OVOS ROTOS COM FARINHEIRO</b>  | 12,00€ |
| <b>BACALHAU À BRÁS</b>  | 14,00€ |
| Com cebola cristalizada e infusão de açafraão.  |        |
| <b>TÁBUA DE QUEIJOS ESPANHÓIS</b>   | 18,00€ |
| <b>TÁBUA DE ENCHIDOS IBÉRICOS</b>   | 22,00€ |

## NOSSO PEIXE

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>LOMBO DE BACALHAU NO FORNO</b>                               | 18,00€ |
| Com legumes grelhados, anchovas e batatas padeiras.             |        |
| <b>CORVINA</b>  | 18,00€ |
| Com molho romesco, chalotas cristalizadas e azeite de pimentão. |        |
| <b>RODOVALHO GRELHADO</b>                                       | 20,00€ |
| Com creme ligeiro de alho e azeite de salsa.                    |        |

## NOSSAS CARNES

---

|  |               |
|--|---------------|
| <b>LINGOTE DE LEITÃO CONFITADO</b>   | <b>18,00€</b> |
| Com puré de batata e compota de maçã.  |               |
| <b>GUISADO DE RABO DE TOURO SEM OSSO</b>                                       | <b>19,00€</b> |
| Com creme de batata trufado e flocos de mi-cuit.                               |               |
| <b>ENTRECOTE DE VITELA MORUCHA</b>   | <b>20,00€</b> |
| (I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca).<br>Com batatas.                        |               |
| <b>LOMBO DE VITELA MORUCHA</b>   | <b>22,00€</b> |
| (I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca).<br>Com molho de castanhas de Sanabria. |               |

## SOBREMESAS

---

|   |              |
|---|--------------|
| <b>VARIEDADE DE FRUTAS</b> 🍷              | <b>5,50€</b> |
| Com sorvete de tangerine.                 |              |
| <b>BATIDO NATURAL DE KIWI</b> 🍷           | <b>5,50€</b> |
| Com gelado de limão.                      |              |
| <b>TARTE DE MAÇÃ</b>                      | <b>5,50€</b> |
| Com gelado de baunilha bourbon.           |              |
| <b>TARTE DE QUEIJO</b>                    | <b>5,50€</b> |
| Com creme de marmelo merengado.           |              |
| <b>BISCOITO DE CHOCOLATE</b>              | <b>5,50€</b> |
| Com gelado.                               |              |
| <b>SOPA DE CHOCOLATE BRANCO</b>           | <b>5,50€</b> |
| Com aroma de romero e gelado de pistacho. |              |
| <b>PUDIM DE CAFÉ</b>                      | <b>5,50€</b> |
| Com creme de Baileys.                     |              |







EUROSTARS  
HOTELS

#Magic Eurostars | [www.eurostarshotels.com](http://www.eurostarshotels.com) | 902 932 424