

MENU OF THE DAY, 1st. OF JANUARY 2018

FRESH VEGETABLE SOUP

OR

CREAM OF MUSSEL SOUP WITH SAFFRON

OR

TOMATO AND AVOCADO SALAD WITH PRAWNS AND BASIL VINAIGRETTE

OR

HOMEMADE TURKEY RAVIOLIS WITH A SEASONAL MUSHROOM SAUCE

OR

NOODLE PAELLA WITH MEAT AND VEGETABLES, "FIDEUÁ"

BREAST OF CORN-FED CHICKEN WITH CAVA AND FOIE-GRAS SAUCE, FRESH VEGETABLES AND POTATOES

OR

MEDAILLONS OF PORK FILLET WITH PESTO-ARMAGNAC SAUCE, FRESH VEGETABLES AND POTATOES

OR

ASSORTMENT OF FISH-FILLETS AND SEAFOOD, SEAMAN STYLE "ZARZUELA", FRESH VEGETABLES AND RICE

OUR SPECIAL DESSERT OF THE DAY, COFFEE AND HOMEMADE CHOCOLATES

SELECTION OF HOUSE WINE, WHITE, RED OR ROSÉ

MINERAL WATER

37,00 € vat included

MENÚ DEL DÍA 1 de ENERO 2018

CREMA DE VERDURAS FRESCAS

O

CREMA DE MEJILLONES AL AZAFRÁN

O

ENSALADA DE TOMATE, AGUACATE Y GAMBAS CON VINAGRETA DE ALBAHACA

O

RAVIOLIS DE PAVO A LA SALSA DE SETAS DE TEMPORADA

O

FIDEUÁ DE CARNE Y VERDURAS

PECHUGA DE POLLO DE GRANO CON SALSA DE CAVA Y FOIE-GRAS, VERDURAS FRESCAS Y PATATAS

O

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO, SALSA DE PESTO Y ARMAGNAC, VERDURAS FRESCAS Y PATATAS

O

ZARZUELA DE PESCADO Y FRUTOS DEL MAR, VERDURAS FRESCAS Y ARROZ

NUESTRO POSTRE ESPECIAL DEL DÍA, CAFÉ Y CHOCOLATINAS

SELECCIÓN DE VINO DE LA CASA, BLANCO, TINTO O ROSADO

AGUA MINERAL

37,00 € iva incluido

stay
restaurant

"LA CARTE" NEW YEAR'S DAY - LA CARTA DEL DÍA DE AÑO NUEVO

STARTERS - ENTRANTES

Fresh vegetable soup _____ Crema de verduras frescas	6,90
Cream of mussel soup with saffron _____ Crema de mejillones al azafrán	7,60
Ensalada mixta especial stay _____ Special mixed salad "stay"	9,20
Tomato and avocado salad with prawns and basil vinaigrette _____ Ensalada de tomate, aguacate y gambas con vinagreta de albahaca	10,30
Sashimi of fresh tuna with soya sauce and wasabi _____ Sashimi de atún con salsa de soja y wasabi	17,90
Noodle paella with meat and vegetables, "fideuá" _____ Fideuá de carne y verduras	10,30
Home made smoked salmon with horseradish-sauce _____ Salmón ahumado de la casa con crema de rábano picante	14,30
Carpaccio from asturias young beef with parmesan cheese and virgin olive oil _____ Carpaccio de ternera de asturias con parmesano y aceite de oliva virgen	14,80
Jabugo ham (pata negra) _____ Jamón de jabugo (pata negra)	22,60
Fresh artichokes with olive oil, garlic and parsley sautéés _____ Alcachofas frescas salteadas con aceite de oliva ajito y perejil	11,60
Selection of fresh vegetables in a light tempura-batter with sauce romesco _____ Selección de verduras frescas en tempura, con salsa romesco	12,00
Homemade turkey raviolis with a seasonal mushroom sauce _____ Raviolis de pavo a la salsa de setas de temporada	10,30
Fresh tagliatelle with prawns in saffron sauce _____ Tallarines frescos con langostinos al azafrán	12,80
Squid rings deep-fried in a light batter "calamares a la romana" _____ Calamares a la romana	14,90
Shrimps with garlic _____ Gambas al ajillo	14,90
Fresh farm fried egg with foie de canard and homemade french fried _____ Huevo frito de granja con foie de pato sobre patatas fritas caseras	16,80
Small peppers from padrón _____ Pimientos de padrón	9,80

“ LA CARTE” NEW YEAR’S DAY - LA CARTA DEL DÍA DE AÑO NUEVO

MEATS - CARNES

Pechuga de pollo de grano con salsa de cava y foie-gras, verduras frescas y patatas _____	14,50
Pechuga de pollo de grano con salsa de cava y foie-gras, verduras frescas y patatas	
Grilled sirloin-steak with seasonal mushroom sauce _____	23,60
Entrecote a la parrilla con salsa de setas, verduras frescas y patatas	
Grilled fillet steak from asturias young-beef 200 gr. _____	32,00
Solomillo de ternera asturiana a la parrilla, verduras frescas y ptatas	
Medallions of pork fillet with pesto-armagnac sauce, fresh vegetables and potatoes _____	14,50
Medallones de solomillo de cerdo, salsa pesto y armagnac, verduras frescas y patatas	
Wild boar-civet, cramberry sauce and wild mushrooms, fresh vegetables and “spätzli” _____	14,50
Civet de jabali con setas y arándanos, verduras frescas y “spätzli”	
Roasted breast of duck with a green pepper sauce _____	19,60
Magret de pato asado a la salsa de pimienta verde, verduras y patatas	
Roasted veal kidneys with garlic and sherry sauce _____	20,60
Riñones de ternera de avila al jerez con ajillo	
Guinea fowl with champagne and foie-gras sauce _____	20,00
Gallina pintada “faraona” con salsa de cava y foie-gras	
Roast leg of majorcan lamb “à la provençale” _____	17,90
Pierna de cordero mallorquin asada a la provenzal	

FISH - PESCADOS

Assortment of fish-fillets and seafood, seaman style, fresh vegetables and rice _____	14,50
Zarzuela de pescado y frutos del mar, verduras frescas y arroz	
Prawns with curry sauce _____	20,80
Colas de langostinos al curry, verduras frescas y arroz	
Three fillets of white fish of the day on dill sauce _____	21,80
Tres filetes de pescado blanco del día, salsa de eneldo, verduras y arroz	
Local hake, off the bone, saffron sauce _____	25,20
Suprema de merluza de palangre al azafrán, verduras y arróz	
Seabream fillet grilled, on white wine sauce _____	30,30
Filete de pagra a la parrilla, salsa de vino blanco, veduras y arróz	
Baked fillets of sea bass with garlic-olive oil sauce _____	21,80
Filetes de lubina con salsa de ajitos y aceite de oliva	
Fillets of mediterranean sole in a light batter (a la romana) _____	26,90
Filetes de lenguado a la romana	
Lobster “caldereta” as in menorca _____	39,90
Caldereta de bogavante como en menorca	

DESSERTS, NEW YEAR'S DAY - POSTRES DÍA, DÍA DE AÑO NUEVO

White, milk and dark chocolate mousse _____ Los tres mousses de chocolate de la casa	8,00
"Crème brûlée" served with vanilla ice cream _____ "Crème brûlée" crema quemada servida con helado de vainilla	8,40
Fresh apple strudel with almonds, raisins and hot vanilla sauce _____ Strudel de manzanas con pasas y almendras con salsa de vainilla caliente	8,00
Almond ice-cream parfait served with hot chocolate sauce _____ Biscuit helado de almendras con salsa de chocolate caliente	8,00
Tartelette with chocolat mousse, creme brulée and vanilla ice cream _____ Tartaleta de mousse de chocolate a la crema quemada y helado de vainilla	8,20
Almond roll stuffed with mascarpone-amaretto mousse with coffee ice cream _____ Canutillo de almendra al mousse de mascarpone y amaretto y helado de café	8,00
Vanilla ice cream served with hot raspberries _____ Helado de vainilla servido con frambuesas calientes	7,60
Fresh fruit salad _____ Ensalada de fruta del tiempo	8,20
Selection of homemade sorbets _____ Variación de sorbetes de la casa	7,60
Assorted cheese, mahon, manchego, brie, parmesano and gorgonzola _____ Surtido de quesos, mahon, manchego, brie, parmesano y gorgonzola	9,80

LIQUOR COFFEE, CAFÉS CON LICORES

Irish coffee, Café irlandés _____	5,60
Coffee with mallorcan herb liqueur _____	5,20
Coffee with amaretto _____	5,20
Coffee with tia maria _____	5,60
Coffee with cointreau _____	5,80

FRESH TEAS AND INFUSIONS - TÉS E INFUSIONES

SWEET CAMOMILE, digestive, relaxing _____ MANZANILLA DULCE, digestiva, relajante	3,00
FRESH PEPPERMINT, digestive, tonic and relaxing _____ MENTA POLEO, digestiva, tónica y relajante	3,00
SWEET DREAMS, selection of relaxing infusions, rooibos, lemon verbena, fresh mint, apple, almond, cinnamon Selección relajante de infusiones, rooibos, hierba luisa, hierbabuena, manzana, almendra y canela _____	3,20
GRANNY'S PLEASURE, nice selection of fruit black tea, black tea, elderberry, black currant, strawberry Selección de te negro de frutas, té negro, bayas de sauco, grosellas negras, fresa _____	3,20
PU-ERH, red chinese tea, pu-erh tea, pineapple, orange and sunflower blossoms Te rojo, china, té pu-erh, piña, cáscaras de naranja y capullos de girasol _____	3,40