

Carta

C E N A



ENTRANTES

Tataki de atún rojo al sésamo 14.50€

Pickles de rábano y chips de arroz inflado

Borscht reinterpretado en capuchino 12.00€

Crema de remolacha con panceta ahumada, espuma de crema agria y crujiente de centeno.

Gambas al perejil 13.50€

Coulis y teja de sésamo negro

Carpaccio de salmón con jengibre y lima 14.50€

Tabulé de quinoa con cítricos y gel de Ponzu.

Tempura crujiente de verduras 12.00€

Crema de miso ahumado y encurtido de cítricos.

Tabla de quesos 10.00€

Tabla de embutidos Ibericos 14.00€



By Bistro Belga - Beach

Carta

C E N A



PRINCIPALES

Solomillo de ternera estilo Wellington asiático <i>Envuelto en pasta filo, duxelles de setas shiitake y puré de boniato con miso.</i>	28.50€
Magret de pato lacado con tamarindo <i>Gofre crujiente de patata y verduras glaseadas con jengibre.</i>	23.50€
Carré de cordero lacado con tamarindo y especias suaves <i>Gratin dauphinois</i>	29.50€
Solomillo de cerdo con leche de coco y curry suave <i>Risotto de setas y verduras crujientes.</i>	19.50€
Filete de dorada real a la parrilla con mantequilla de yuzu <i>Arroz con zaatar y verduras glaseadas.</i>	21.50€
Tentáculo de pulpo asado con rouille ahumada <i>Patatas "grenaille" confitadas y baby maíz a la parrilla.</i>	28.00€
Tagliatelle de arroz con verduras crujientes <i>Salsa de coco y curry rojo y cacahuets tostados.</i>	15.50€



By Bistro Belga - Beach

Carta

C E N A



POSTRES

Bizcocho tierno de plátano caramelizado <i>Crema de nueces pecanas y helado de ron añejo.</i>	8.50€
Fondant de chocolate negro con pimienta dulce <i>Teja de sésamo, sorbete de frambuesa</i>	7.50€
Pavlova de frutas exóticas con crema de lima <i>Merengue crujiente, mango, piña y maracuyá</i>	8.50€
Crème brûlée de arándanos aromatizada con té Earl Grey <i>Galleta sablé de jengibre</i>	8.00€
Copa de helado con nata montada	7.50€
Crepe flambeada con piña <i>Helado de ron con pasas</i>	12.00€

