

Restaurante The Sailor

VOORGERECHT - ENTRADA - ENTRÉE - STARTER 3 OPTIONS TO CHOOSE:

ES: COCTAIL DE COLA DE GAMBÓN: JUGOSAS COLAS DE GAMBÓN SERVIDAS SOBRE LECHO FRESCO CON NUESTRA CLÁSICA SALSA ROSA.

NL: S'CAMPI COCKTAIL: SAPPIGE SCAMPISTAARTEN GESERVEERD OP EEN BEDJE VAN VERSE SLA MET ONZE KLASSIEKE COCKTAILSAUS.

FR: COCKTAIL DE CREVETTES: QUEUES DE CREVETTES JUTEUSES SERVIES SUR UN LIT DE SALADE FRAÎCHE AVEC NOTRE SAUCE COCKTAIL CLASSIQUE.

EN: SHRIMP COCKTAIL: SUCCULENT KING PRAWN TAILS SERVED ON A FRESH BED OF GREENS WITH OUR CLASSIC COCKTAIL SAUCE.



ES: FOIE GRAS CON CEBOLLA CONFITADA: DELICADA MOUSSE DE FOIE GRAS, REALZADA POR EL DULZOR DEL CONFIT DE CEBOLLA Y CRUJIENTE PAN BRIOCHE.

NL: FOIE GRAS MET GEKONFIJTE UIEN: VERFIJNDE MOUSSE VAN FOIE GRAS, GEBALANCEERD MET UIENCONFIJT EN GEROOSTERD BRIOCHE.

FR: FOIE GRAS AU CONFIT D'OIGNONS: SUBLIME MOUSSE DE FOIE GRAS, CONFIT D'OIGNONS ET BRIOCHE DORÉE.



EN: FOIE GRAS MOUSSE WITH ONION CONFIT: EXQUISITE FOIE GRAS MOUSSE, BALANCED BY SWEET ONION CONFIT AND TOASTED BRIOCHE.

HOOFGERECHT - FINAL - PLAT PRINCIPAL- MAIN 3 OPTIONS TO CHOOSE:

BISTEC (200GR) CON SALSA PIMIENTA: JUGOSO BISTEC DE (200GR) A LA PLANCHA, REALZADO POR UNA INTENSA SALSA CREMOSA DE PIMIENTA NEGRA.

STEAK (200GR) MET PEPERSAUS: MALSE BIEFSTUK (200GR), GEGRILD EN GESERVEERD MET EEN KRACHTIGE ROMIGE PEPERSAUS.

STEAK (200GR) SAUCE AU POIVRE: JUTEUX STEAK (200GR), GRILLÉ ET NAPPÉ D'UNE SAUCE CRÉMEUSE AU POIVRE NOIR.

STEAK (200GR) WITH PEPPER SAUCE: TENDER GRILLED STEAK (200GR), COMPLEMENTED BY A RICH, SHARP BLACK PEPPER CREAM SAUCE.



PECHUGA DE POLLO CON SALSA CHAMPIÑÓN: TIERNA PECHUGA DE POLLO CON UNA RICA Y AROMÁTICA SALSA DE CHAMPIÑONES.

KIPFILET MET CHAMPIGNONSAUS: MALSE KIPFILET, GESERVEERD MET EEN ROMIGE EN AARDSE CHAMPIGNONSAUS.

FILET DE POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS: TENDRE FILET DE POULET, NAPPÉ D'UNE ONCTUEUSE SAUCE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS.

CHICKEN WITH SAUS CHAMPIGNION: TENDER CHICKEN FILLET WITH A CREAMY, SAVORY MUSHROOM SAUCE.



ROLLOS DE LENGUADO CON SALSA VINO BLANCO: DELICADOS ROLLITOS DE LENGUADO, GRATINADOS Y CUBIERTOS POR UNA SUAVE SALSA CLÁSICA DE VINO BLANCO.

GEGRATINEERDE TONGROLLETJES MET WITTE WIJNSAUS: FIJNE TONGROLLETJES, GEGRATINEERD MET EEN FLUWEELZACHTE, KLASSIEKE WITTE WIJNSAUS.

ROULEAUX DE SOLE GRATINÉS AVEC SAUCE VIN BLANC: DÉLICATS ROULEAUX DE SOLE, GRATINÉS ET NAPPÉS D'UNE ONCTUEUSE SAUCE CLASSIQUE AU VIN BLANC.

GRATIN SOLE ROLLS WITH WHITE WINE SAUCE: DELICATE SOLE FILLETS, ROLLED AND GRATINÉED, FINISHED WITH A CLASSIC WHITE WINE SAUCE.



ALL THE SECONDS ARE ACCOMPANIEND BY A SALAD DRESSED WITH A HONEY MUSTARD VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.

POSTRE - DESSERT

MINI COUPE BRASSILIAN

O

COFFEE

28€