

REAF: H-CA-00951 MODALIDAD: CIUDAD

H O T E L

19.03.1994 **25** 19.03.2019

ANIVERSARIO

PLAYA VICTORIA

★ ★ ★ ★

CÁDIZ

CARTA RESTAURANTE



ISLA DE LEÓN

RESTAURANTE

MARZO 2019
www.palafoxhoteles.com

PALAFOX HOTELES



ENTRANTES

<i>Anchoa de salazón con jugo de pimientos asados</i>	14,50 €
<i>Salteado de chocos con ensalada, habas y aceite de cebollino</i>	14,00 €
<i>Galleta de hojaldre con hígado de pato y verduras asadas</i>	11,50 €
<i>Salmorejo de gambones con atún en manteca blanca y perlas de algas</i>	11,50 €
<i>Jardín de verdura con humus y tapenade de tomate y olivas</i>	11,50 €

PLATOS PRINCIPALES

<i>Presa ibérica al vapor de tomillo limonero, salsa café de París con olivada (300 g)</i>	13,75 €
<i>Dorada de estero en “caldeirada” con toque oriental (500 g)</i>	15,75 €
<i>Lomo bacalao confitado, textura de huevo, brotes y sopa de pil-pil (200 g)</i>	18,00 €
<i>Arroz caldoso con sepias, hongos de temporada y langostinos con toque de queso curado</i>	12,50 €
<i>Pasta fresca con verduras y calamarcitos, vinagreta de su tinta</i>	12,50 €
<i>Terrina de lechazo con salsa de naranja e hierbabuena</i>	17,00 €

POSTRES

<i>Helado de queso fresco con licor de café y su caviar de café con leche</i>	5,50 €
<i>Bizcocho caliente de chocolate 70% con su helado de polvorón de Medina</i>	5,50 €
<i>Semi -frio de chocolate blanco y yogur con culis de hortalizas frescas</i>	5,50 €
<i>Frutas frescas preparadas, bayas rojas naturales y sorbete de frambuesa</i>	5,50 €
<i>Copa de gelée de cava con mousse de chocolate y frutos rojos</i>	5,50 €
<i>Cortado de arroz con leche y melocotón</i>	5,50 €

SUGERENCIAS

<i>Langostinos a la sartén, permantier de coliflor con hojas verdes (250 g)</i>	16,00 €
<i>Corte de entrecote raza retinta a la brasa, sal ahumada en escamas (300 g)</i>	20,00 €
<i>Jamón de la sierra de Huelva con tomate de colgar y pan de pueblo tostado (100 g)</i>	20,00 €
<i>Almejas a la manzanilla de Sanlúcar (500 g)</i>	16,00 €
<i>Tortillitas de camarones de salinas y algas (6 unidades)</i>	10,00 €

MENÚ DE ATÚN

..... 48,00 €

MÁS MARIDAJE SELECCIÓN DE NUESTRO MAITRE SUPLEMENTO

6,00 € por persona

Tartar de atún rojo, ajo blanco de melón, caviar de AOVE y esferas de mar.

Gazpacho de aguacate y atún ahumado con crema de mar.

Atún rojo soasado, veloute de remolacha, salicornias y limón espumoso.

Ventresca de atún rojo a baja temperatura, emulsión de codium, queso Payoyo emulsionado y torreznos marinos.

Postre de nuestra selección.

MENÚ PONIENTE

Entrante + Plato principal + Postre 29,00 €
por persona

Incluye pan y bodega (agua mineral y vino)

MENÚ DEGUSTACIÓN LEVANTE

Entrante + Pescado + Carne + Postre 39,00 €
por persona

Incluye pan y bodega (agua mineral y vino)

Menús Degustación a elegir por nuestro chef para mesa completa.

Disponible hasta las 15.00 y 22.00 horas

Todos los precios indicados tienen el IVA correspondiente incluido.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, los pescados de consumo crudo se congelan a -20° durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60°C en el núcleo. Muchas de nuestras preparaciones de cocina pueden contener trazas de frutos secos, huevo, gluten, productos lácteos, grasas animales etc. Por favor infórmenos al comenzar el servicio de cualquier alergia y/o intolerancia alimentaria que pudiera tener. Estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades.