

MENÚ DEGUSTACIÓN

Amuse Bouche

Amuse Bouche

Ajoblanco, Esferas De Melón Cantaloup Y Aire De Mistela

Ajoblanco, Cantaloup Melon Spheres And Air Of Mistela

Carpaccio De Magret De Pato, Gamba Templada Y Mostaza Especiada

Duck Magret Carpaccio, Warm Shrimp And Spiced Mustard

Steak Tartar Clásico

Classic Steak Tartar

Pescado De Roca En Un Suquet Con Hinojo Tatemado

Fish From Rocks In A Suquet With Roasted Fennel

Lechazo Glaseado, Pera Al Vino Y Bizcocho Al Vapor De Leche De Oveja.

Glazed Suckling Lamb, Wine-Soaked Pear And Steamed Sponge Made With Sheep Milk.

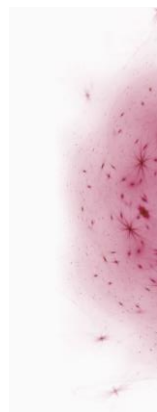
Bloody Mary

Bloody Mary

Chocolate Y Cítricos

Chocolate And Citrus

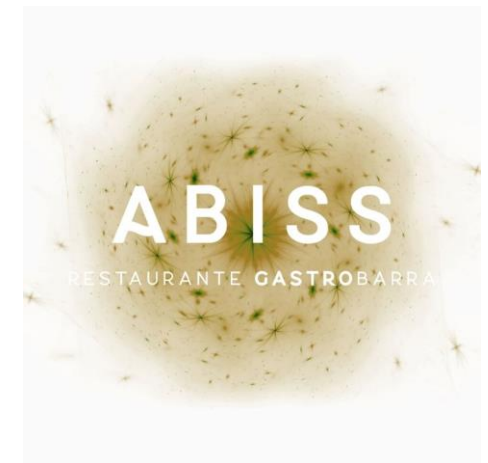
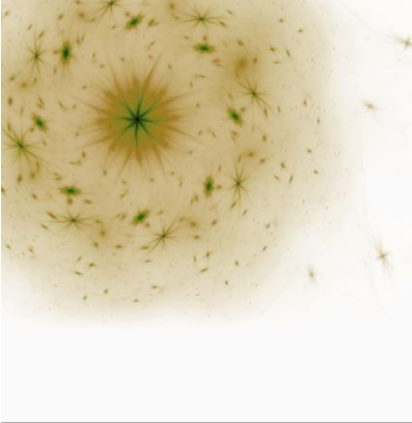
50,00€ IVA incluido



Nuestros menús sólo para mesas completas

Our menus are served only complete table





MENÚ ALTA EXPRESIÓN

Amuse Bouche

Amuse Bouche

Ajoblanco, Esferas De Melón Cantaloup Y Aire De Mistela

Ajoblanco, Cantaloup Melon Spheres And Air Of Mistela

Carpaccio De Magret De Pato, Gamba Templada Y Mostaza Especiada

Duck Magret Carpaccio, Warm Shrimp And Spiced Mustard

Gamba En Salmuera Con Emulsión De Codium Y Cremoso De Champagne

Brined Prawn With Codium Emulsion And Creamed Champagne

Cigala Con Crema De Maíz Tostado Y Cortezas

Norway Lobster With Toasted Corn Cream And Rinds

Steak Tartar Clásico

Classic Steak Tartar

Pescado De Roca En Un Suquet Con Hinojo Tatemado

Fish From Rocks In A Suquet With Roasted Fennel

Lechazo Glaseado, Pera Al Vino Y Bizcocho Al Vapor De Leche De Oveja.

Glazed Suckling Lamb, Wine-soaked Pear And Steamed Sponge Made With Sheep Milk.

Bloody Mary

Bloody Mary

Chocolate Y Cítricos

Chocolate And Citrus

62,00€ IVA incluido



Nuestros menús sólo para mesas completas

Our menús are served only complete table



MENU HEALTHIA

Licuada De Tomates Texturizado, Cogollos Osmotizados Y Brotes Frescos

Texturized Tomato Soup, Marinated Romain Hearts And Fresh Sprouts

Ensalada De Hortalizas Frescas Con Vinagreta De Pipas De Calabaza

Fresh Green Vegetable Salad With Pumpkin Seed Vinaigrette

Puerros Estofados, Vinagreta De Lentejas Y Su Puré

Leeks Stewed, Lentil Vinaigrette And Puree

Chili De Verduras Y Frijoles Negros Con Tortitas De Maíz

Vegetable Chili With Black Beans And Mexican Corn Tortillas

Berenjenas A Modo De Escalibada Con Berberechos Y Toques De Curry

Grilled Eggplant Salad With Cockles And Hints Of Curry

Lomo De Merluza Con Cremoso De Calabaza Asada Y Sus Crujientes

Hake Loin With Creamed Grilled Squash And Crispies

Sopa De Frutas Rojas A La Albahaca

Red Fruit Soup With Basil

45.00€ IVA incluido

Nuestros menús sólo para mesas completas

Our menús are served only complete table



MENU HEALTHIA VEGANO

Licudo De Tomates Texturizado, Cogollos Osmotizados Y Brotes Frescos

Texturized Tomato Soup, Marinated Romain Hearts And Fresh Sprouts

Ensalada De Hortalizas Frescas con Vinagreta De Pipas De Calabaza

Fresh Green Vegetable Salad With Pumpkin Seed Vinaigrette

Puerros Estofados, Vinagreta De Lentejas Y Su Puré

Leeks Stewed, Lentil Vinaigrette And Puree

Chili De Verduras Y Frijoles Negros Con Tortitas de Maíz

Vegetable Chili With Black Beans And Mexican Corn Tortillas

Risotto De Arroz Integral Con Mango Y Verduritas

Brown Rice Risotto With Mango And Veggies

Zarangollo Con Fondo De Calabaza Asada Y Sus Crujientes

Zarangollo With Roasted Squash Stock And Crispys

Sopa De Frutas Rojas A La Albahaca

Red Fruit Soup With Basil

45.00€ IVA incluido



ABISS

RESTAURANTE GASTROBARRA

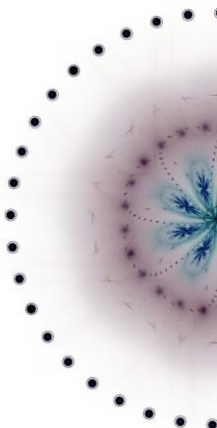
Nuestros menús sólo para mesas completas

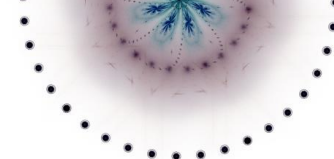
Our menús are served only complete table



ENTRANTES

Ajoblanco, Esferas De Melón Cantaloup Y Aire De Mistela Ajoblanco, Cantaloup Melon Spheres And Air Of Mistela	13.50 €
Gamba En Salmuera Con Emulsión De Codium Y Cremoso De Champagne Brined Prawn With Codium Emulsion And Creamed Champagne	15.00 €
Carpaccio De Magret De Pato, Gamba Templada Y Mostaza Especiada Pig Trotter Carpaccio, Warm Shrimp And Spiced Mustard	12.50 €
Cigala Con Crema De Maíz Tostado Y Cortezas Norway Lobster With Toasted Corn Cream And Rinds	15.00 €
Steak Tartar Con Tuétano Y Brioche De Mantequilla Steak Tartar With Marrow And Butter Brioche	22.00 €
* Licuado De Tomates Texturizado, Cogollos Osmotizados Y Brotes Frescos Texturized Tomato Soup, Marinated Romain Hearts And Fresh Sprouts	9.50 €
* Ensalada De Hortalizas Frescas Con Vinagreta De Pipas De Calabaza Fresh Green Vegetables Salad With Pumpkin Seed Vinaigrette	9.00 €
* Puerros Estofados, Vinagreta De Lentejas Y Su Puré Leeks Stewed, Lentil Vinaigrette And Puree	10.00 €
* Chili De Verduras Y Frijoles Negros Con Tortitas De Maíz Vegetable Chili With Black Beans And Mexican Corn Tortillas	12.00 €





PESCADOS

Pescado De Roca En Un Suquet Con Hinojo Tatemado Fish From Rocks In A Suquet With Roasted Fennel	26.00 €
* Berenjenas A Modo De Escalibada Con Berberechos Y Toques De Curry Grilled Eggplant Salad With Cockles And Hints Of Curry	16.00 €
* Pescado Del Día En Un Cremoso De Calabaza Asada Fish Of The Day In A Roasted Squash Sauce	26.00 €
Arroz Meloso Atún Con Verduras De Otoño Mínimo 2 Personas (Solo A Mediodía) Brothy Tuna Rice With Autumn Vegetables (2 People Minimum) Only At Lunch	17.00€ P.P

CARNES

Carrillera De Cerdo Ibérico, Crema De Zanahoria Y Gel De Tomillo Iberian Pork Cheek, Carrot Cream And Thyme Gel	21.50 €
Lechazo Glaseado, Pera Al Vino Y Bizcocho Al Vapor De Leche De Oveja. Glazed Suckling Lamb, Wine-Soaked Pear And Steamed Sponge Made With Sheep Milk.	24.00 €
Rib Eye De Ternera Con Bimi Frito Y Chimichurri Rib-Eye Steak With Fried Bimi And Chimichurri	27.50 €
* Huevo a 65° Con Baba Ganush Y Totopos Egg Cooked At 65°C With Baba Ganoush And Totopos	11.50 €

VEGANOS

* Risotto De Arroz Integral Con Verduritas Brown Rice Risotto With Veggies	15.00 €
* Zarangollo Con Fondo De Calabaza Asada Y Sus Crujientes Zarangollo With Grilled Squash Stock And Crispys	16.00 €



POSTRES

Naranja, Curry Verde Y Coco Orange, Green Curry And Coconut	8.50 €
Chocolate Y Cítricos Chocolate And Citrus	8.50 €
Tarta De Queso Y Nube De Frutos Rojos <i>Cheesecake With Red Berries Cloud</i>	8.50 €
* Sopa De Frutas Rojas A La Albahaca Red Fruit Soup With Basil	7.00 €
* Ponche De Frutas, Jalea De Eucalipto Y Manzana Fruit Punch, Eucalyptus Royal Jelly And Apple	7.00 €

* *Propuesta* **HEALTHIA**

* *Proposal* **HEALTHIA**

* *Propuesta vegana* **HEALTHIA**

* *Vegan proposal* **HEALTHIA**



Déjese cuidar. Si quiere seguir nuestros consejos y saber cómo cuidarse, escanee este código o acceda a www.healthia.be/soly-mar-momentos



Let us take care of you. If you would like to follow our advice on how to look after yourself, scan this code or go to www.healthia.be/soly-mar-momentos

