

LAS NOVEDADES NEW DISHES

★ Salteado De Col Lombarda, Cebolleta China Y Piñones	8.50€
Sautéed Red Cabbage, Chinese Chive And Pine Nuts	
★ Ensalada Mezclum Con Manzanas, Anacardos Al Curry Y Vinagreta De Sésamo	10.00€
Mezclum Salad With Apples, Curried Cashews And Sesame Vinaigrette	
★ Puerros Estofados, Vinagreta De Lentejas Y Su Puré	9.00€
Braised Leeks, Lentil Vinaigrette And Puree	
Ceviche Peruano De Pescado Ligeramente Picante	11.50€
Peruvian Fish Ceviche Slightly Spicy	
Gyoza De Carrillera De Ternera Con Salsa De Fresa	10,00 €
Beef Cheek Gyoza With Strawberry Sauce	

LOS CLÁSICOS CLASSICS

Jamón Ibérico Al Corte Acompañado De Pan Y Tomate Rallado	18.00€
Iberian Ham Cut With Bread And Grated Tomato	
Surtido De Quesos Del País	11.50€
Assorted Cheese From Spain	
Taco De Poke De Atún Con Toques Asiáticos	5.50€/Ud
Tuna Poke Taco With An Asian Touch	
★ Salteado De Patatitas Con Mojo Rojo	7.00€
Sauteed Potatoes With Red Mojo	
Croquetas Caseras De Calamar Encebollado Y Emulsión De Su Tinta	4ud/ 8.00€
Homemade Squid Croquettes With Ink Squid Emulsion	
Mini Burger De Buey Con Salsa De Miso Rojo Y Chocrout	5.00€/Ud
Mini Beef Burger With Red Miso Sauce And Sauerkraut	

DEL MAR FROM OUR SEA

Tataki De Atún Rojo Con Edamames Y Aromas Thai	14.00€
Blue fin Tuna Tataki With Edamames And Thai Sauce	
Sepia De Playa En Tempura Con Mahonesa De Chile Suave	9.50€
Beach Cuttlefish In Tempura With Soft Chili Mayonnaise	
Gambita Blanca De Denia (Patitos) Frita Y Crujiente	10.50€
White Prawn From Denia Fried And Crispy	
Cangrejo De Concha Blanda Con Mayo Kimchee	8.75€
Soft Shell Crab With Mayo Kimchee	
Pulpo Con Cremoso De Tubérculos Y Emulsión de Pimentón	15.00€
Grilled Octopus With Creamy Tuber And Paprika Emulsion	



PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES

Arroz Meloso De Atún Con Verduras De Otoño Mínimo 2 Personas(Solo Mediodía) Brothy Tuna Rice With Autumn Vegetables 2 People Minimum (Only At Lunch)	15.00€
Rib Eye De Ternera Gallega Con Patatas Primor Asadas Grilled Galician Rib Eye Steak With Baby Baked Potatoes	22.50€
* Huevo A 65º Con Baba Ganush Y Totopos 65º Egg With Baba Ganush And Totopos	9.50€
* Pescado Del Día Con Salteado De Tomatitos Y Cebolleta Fish Of The Day With Sauteed Tomatoes And Fresh Onions	24.00€

POSTRES
DESSERTS

Chocolate Y Cítricos Chocolate And Citrus	8.50€
Naranja, Curry Verde Y Coco Orange, Green Curry And Coconut	8.50€
Tarta De Queso Y Nube De Frutos Rojos Cheesecake With Red Berries Cloud	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/ solymar-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/ solymar-moments



ABISS
GASTROBARRA