

ENTRANTES FRÍOS COLD DISHES

Jamón Ibérico Al Corte Acompañado De Pan Y Tomate Rallado Iberian Ham Cut With Bread And Grated Tomato	18.50€
Surtido De Quesos Del País Assorted Cheese From Spain	12.50€
* Ensalada Mezclum Con Manzanas, Anacardos Al Curry Y Vinagreta De Sésamo Mezclum Salad With Apples, Curried Cashews And Sesame Vinaigrette	10.00€
Ceviche Peruano De Pescado Ligeramente Picante Peruvian Fish Ceviche Slightly Spicy	11.50€
Taco De Poke De Atún Con Toques Asiáticos Tuna Poke Taco With An Asian Touch	5.50€/Ud
Tartar De Atún Rojo Con Edamames Y Gel De Aceituna Blue fin Tuna Tartar With Edamames And Olive Gel	14.50€
Ensaladilla Rusa Con Nori Crujiente Russian Salad With Crispy Nori	10.50€

ENTRANTES CALIENTES HOT DISHES

* Salteado De Patatitas Con Mojo Rojo Sauteed Potatoes With Red Mojo	8.00€
Croquetas Caseras De Calamar Encebollado Y Emulsión De Su Tinta Homemade Squid Croquettes With Ink Squid Emulsion	4ud/ 8.00€
* Puerros Estofados, Romesco Y Albahaca Braised Leeks, Romesco And Basil	9.50€
Sepia De Playa En Tempura Con Mahonesa De Chile Suave Beach Cuttlefish In Tempura With Soft Chili Mayonnaise	10.50€
Gambita Blanca De Denia (Patitos) Frita Y Crujiente White Prawn From Denia Fried And Crispy	10.00€
Pulpo Con Cremoso De Tubérculos Y Emulsión de Pimentón Grilled Octopus With Creamy Tuber And Paprika Emulsion	16.00€
Flor De Alcachofa, Panceta Y Su Veloute Artichoke Flower with Bacon and Veloute	10.00€



PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Arroz Meloso De Atún Con Vainas Y Trigueros Mínimo 2 Personas(Solo Mediodía) Brothy Tuna Rice With Beans And Asparagus 2 People Minimum (Only At Lunch)	15.50€
Rib Eye De Ternera Gallega Con Calçots Grilled Galician Rib Eye Steak With Calçots	23.50€
* Huevo A 65º Con Baba Ganush Y Totopos 65º Egg With Baba Ganush And Totopos	9.50€
* Pescado Del Día Salteado De Tomatitos Y Cebolleta Fish Of The Day With Sauteed Tomatoes And Fresh Onions	24.00€
Hamburguesa De Ternera Con Bacon Y Cheddar Ahumados Beef Burger With Smoked Bacon And Cheddar	13.00€

POSTRES DESSERTS

Chocolate Y Cítricos Chocolate And Citrus	8.00€
Tarta De Manzana Con Helado De Vainilla Apple Pie With Vainilla Ice Cream	8.00€
Tarta De Queso Y Violetas Cheesecake <i>With</i> Violets	8.00€
* Sopa De Frutas Rojas A La Albahaca Red Fruit Soup With Basil	7.00€
* Ponche De Frutas, Jalea De Eucalipto Y Manzana Fruit Punch, Eucaliptus 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-momentos



ABISS
GASTROBARRA