



MENÚ DEGUSTACIÓN

Amuse Bouche

Amuse Bouche

Ajoblanco, Melón Cantaloup Y Mistela

Ajoblanco, Cantaloup Melon And Mistela

Boletus En Su Crema Con Panceta Ahumada

Creamy Boletus With Smoked Bacon

Steak Tartar Clásico

Classic Steak Tartar

Pescado Del Día, Hinojo Y Apio

Fish Of The Day, Fennel And Celery

Lagarto De Cerdo Ibérico, Avellanas Y Pipas De Calabaza

Iberian Pork Lizard, Hazelnut And Pumpkin Seed

Pepino, Manzana Y Albaricoque

Cucumber, Apple And Apricot

Chocolate Y Cítricos

Chocolate And Citrus

50,00€ IVA incluido



Nuestros menús sólo para mesas completas

Our menús are served only complete table





MENÚ ALTA EXPRESIÓN

Amuse Bouche

Amuse Bouche

Ajoblanco, Melón Cantaloup Y Mistela

Ajoblanco, Cantaloup Melon And Mistela

Boletus En Su Crema Con Panceta Ahumada

Creamy Boletus With Smoked Bacon

Gamba Roja, Codium Y Americana

Red Prawn, Codium And American Sauce

Cigala Y Guisantes

Norway Lobster And Peas

Steak Tartar Clásico

Classic Steak Tartar

Pescado Del Día, Hinojo Y Apio

Fish Of The Day, Fennel And Celery

Lagarto De Cerdo Ibérico, Avellanas Y Pipas De Calabaza

Iberian Pork Lizard, Hazelnut And Pumpkin Seed


Pepino, Manzana Y Albaricoque

Cucumber, Apple And Apricot

Chocolate Y Cítricos

Chocolate And Citrus

62,00€ IVA incluido




Nuestros menús sólo para mesas completas

Our menús are served only complete table

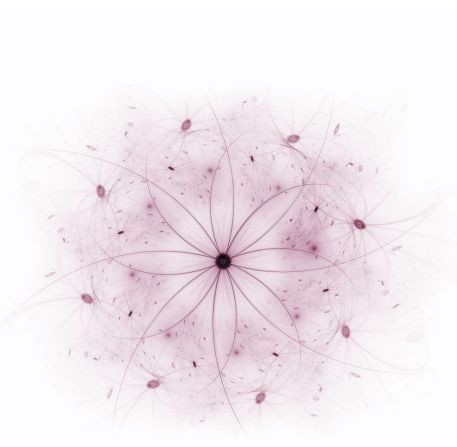


*MENU HEALTHIA



Licuada De Tomates, Cogollos Y Brotes Frescos
Tomato Soup, Romain Hearts And Fresh Sprouts
Ensalada De Hortalizas Con Vinagreta De Pipas De Calabaza
Vegetable Salad With Pumpkin Seed Vinaigrette
Puerros Estofados, Romesco Y Albahaca
Leeks Stewed, Romesco And Basil
Chili De Verduras Y Frijoles Negros Con Tortitas De Maíz
Vegetable Chili With Black Beans And Mexican Corn Tortillas
Berenjena Asada, Berberechos Y Toques De Curry
Grilled Eggplant With Cockles And Hints Of Curry
Pescado Del Día, Calabaza Asada Y Sus Crujientes
Fish Of The Day, Grilled Pumpkin And Crispies
Sopa De Frutas Rojas
Red Fruit Soup

45.00€ IVA incluido



Nuestros menús sólo para mesas completas
Our menús are served only complete table

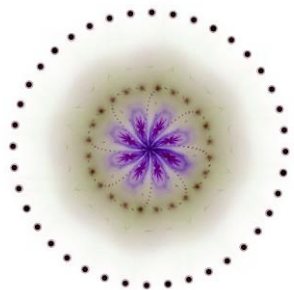


MENU HEALTHIA VEGANO

Licuada De Tomates, Cogollos Y Brotes Frescos
Tomato Soup, Romain Hearts And Fresh Sprouts
Ensalada De Hortalizas con Vinagreta De Pipas De Calabaza
Vegetable Salad With Pumpkin Seed Vinaigrette
Puerros Estofados, Romescu Y Albahaca
Leeks Stewed, Romescu And Basil
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, Calabaza Asada Y Sus Crujientes
Zarangollo With Roasted Squash Stock And Crispys
Sopa De Frutas Rojas A La Albahaca
Red Fruit Soup With Basil

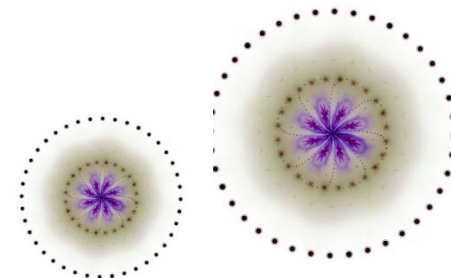
45.00€ IVA incluido

Nuestros menús sólo para mesas completas
Our menús are served only complete table

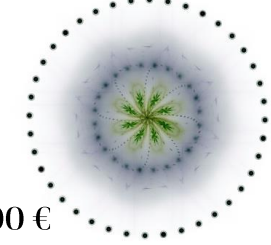


ENTRANTES

Ajoblanco, Melón Cantaloup Y Mistela	13.50 €
Ajoblanco, Cantaloup Melon And Mistela	
Gamba Roja, Codium Y Americana	15.00 €
Red Prawn,Codium And American Sauce	
Boletus En Su Crema Con Panceta Ahumada	12.50 €
Creamy Boletus With Smoked Bacon	
Cigala Y Guisantes	15.00 €
Norway Lobster And Peas	
Steak Tartar, Tuétano Y Brioche De Mantequilla	22.00 €
Steak Tartar With Marrow And Butter Brioche	
★ Licuado De Tomate, Cogollos Y Brotes Frescos	9.50 €
Tomato Soup, Romain Hearts And Fresh Sprouts	
★ Ensalada De Hortalizas Con Vinagreta De Pipas De Calabaza	9.00 €
Vegetables Salad With Pumpkin Seed Vinaigrette	
★ Puerros Estofados, Romescu Y Albahaca	10.00 €
Leeks Stewed, Romescu And Basil	
★ Chili De Verduras Y Frijoles Negros Con Tortitas De Maíz	12.00 €
Vegetable Chili With Black Beans And Mexican Corn Tortillas	



PESCADOS



Pescado De Lonja, Hinojo Y Apio Calpe Fresh Fish, Fennel And Celery	26.00 €
*Berenjena Asada, Berberechos Y Toques De Curry Grilled Eggplant With Cockles And Hints Of Curry	16.00 €
*Pescado De Lonja Y Calabaza Asada Calpe Fresh Fish And Roasted Pumpkin	26.00 €
Arroz Meloso Atún Con Vainas Y Trigueros Mínimo 2 Personas (Solo A Mediodía) Brothy Tuna Rice With Beans And Asparagus (2 People Minimum) Only At Lunch	17.50€ P.P

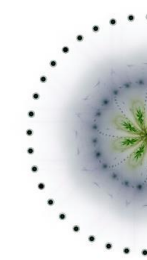
CARNES

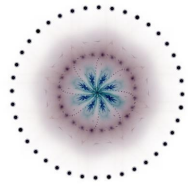


Lagarto De Cerdo Ibérico, Avellanas Y Pipas De Calabaza Iberian Pork Cheek, Hazelnuts And Pumpkin Seed	22.50 €
French Rack, Apionabo Y Remolacha French Rack, Cellery Root And Beetroot	24.50 €
Rib Eye De Ternera Y Cogollos Rib-Eye Steak And Romain Hearts	27.50 €
*Huevo a 65° Con Baba Ganush Y Totopos Egg Cooked At 65°C With Baba Ganoush And Totopos	11.50 €

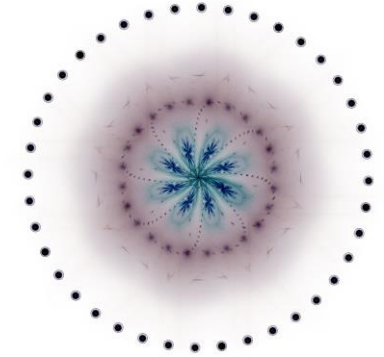
VEGANOS

*Risotto De Arroz Integral Con Mango Y Verduritas Brown Rice Risotto With Mango And Veggies	15.00 €
*Zarangollo, Calabaza Asada Y Sus Crujientes Zarangollo, Grilled Pumpkin And Crispys	16.00 €





POSTRES



Tarta De Manzana Con Helado De Vainilla

Apple Pie With Vainilla Ice Cream

8.50 €

Chocolate Y Cítricos

Chocolate And Citrus

8.50 €

Tarta De Queso Y Violetas

Cheesecake And Violets

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, Eucaliptus Royal Jelly And Apple

7.00 €

* **Propuesta HEALTHIA**

* **Propuesta vegana HEALTHIA**

* **Proposal 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

