



EUROSTARS  
PALACIO BUENAVISTA  
★★★★

**ENTRANTES** INDIVIDUAL | COMPARTIR **STARTERS** INDIVIDUAL | TO SHARE

**Ñoquis de patata al pesto con judías verdes, tomatillos y jamón**

*Potato Gnocchi with pesto sauce, green beans, tomatoes and iberian ham*

**Bacalao laminado con salmorejo y mejillones**

*Sliced cod with colt tomato cream and mussels*

**Asadillo manchego con lomos de sardina marinados y coca de pan con ali-oli**

*Baked red peppers with marined sardine on garlic mayonnaise toast*

**Judías verdes con patata trufa y huevo Poche**

*Green beans with truffled potato and poached egg*

**Gazpacho Tradición**

*Cold tomato and peppers cream soup*

**Carpaccio de remolacha con arenques y vinagreta de queso azul y yogur**

*Beetroot carpaccio with herrings and blue cheese and yoghurt vinaigrette*

**Tabla de quesos manchegos** (Suplemento 6 EUR)

*Manchegan cheese selection (Supplement 6 EUR)*

**Anchoas de Santoña** 10 lomos (Suplemento 10 EUR)

*Cantabrian anchovies 10 Pieces (Supplement 10 EUR)*

**Toro de atún al caviar natural de arenque** (Suplemento 12 EUR)

*Tuna Tartar with herring caviar (Supplemento 12 EUR)*

**Jamón Ibérico de bellota de Los Pedroches** (Suplemento 12 EUROS)

*Iberian ham from Los Pedroches (Supplement 12 EUR)*

**\*Menú Noches de Quixote : 35 EUR por persona**

Incluye entrante, principal, postre, agua, una bebida y café

*Includes starter, main course, dessert, mineral water, one drink and coffee*

**\*Menú Noches de Quixote & Cocktail : 45 EUR por persona**

Incluye entrante, principal, postre, agua, una bebida, café y cocktail

*Includes starter, main course, dessert, mineral water one drink coffee and a cocktail*

**PRINCIPAL** INDIVIDUAL | COMPARTIR **MAIN COURSE** INDIVIDUAL | TO SHARE

**Merluza con mantequilla Noisette, alcaparras y patata hervida**

*Hake with Noisette butter, capers and boiled potato*

**Presa Ibérica a la parrilla con Bimi y romesco**

*Griddled Iberian pork fillet with Bimi and romesco sauce*

**Carrillera de ternera con coliflor y acelgas**

*Beef cheeks with cauliflower and chards*

**Steak Tartar con helado de mostaza** (Suplemento 7 EUR)

*Steak Tartar with mustard ice-cream (Supplement 7 EUR)*

**Salmón a la parrilla con aceitunas y berenjena**

*Grilled salmon with olives and aubergine*

**Lubina a la parrilla con pepitoria y causa de patata** (Suplemento 3 EUR)

*Grilled Sea Bass with fowl brotha and potatoes (Supplement 3 EUR)*

**Solomillo de ternera a la parrilla con verduritas y ali oli**

(Suplemento 10 EUR)

*Veal loin with vegetables and garlic mayonnaise (Supplement 10 EUR)*

**POSTRES**

**DESSERTS**

**Tarta de queso estilo Vintage con helado de vainilla**

*Vintage style cheesecake with vanilla ice cream*

**Petit Suisse, sopa de coco y pimienta rosa**

*Petit suisse, coconut soup and pink pepper*

**Compacto de chocolate con helado de frambuesas**

*Chocolate cake with raspberry ice cream*

**Parfait de caramelo, helado nata y albaricoques en almibar**

*Caramel parfait with cream ice cream and apricot in syrup*

**Yogur artesano de leche de oveja con nuez de macadamia, miel y jengibre**

*Sheep milk artisan yoghurt with macadamia nut, honey and ginger*