



Gourmet

Restaurant

The central graphic for the restaurant. It features a stylized line-art icon of a chef's hat (toque) positioned above the word "Gourmet". The word is rendered in a tall, thin, serif typeface. Two horizontal lines, one above and one below the word, are broken in the center by a decorative flourish. Below the word "Gourmet", the word "Restaurant" is written in a cursive script font and is underlined with a thick, hand-drawn style line.

Entradas

- Terrina de conejo en salsa de chinola.
- Crema de espárragos y ave al jerez.
- Piquillo relleno de cangrejo y camarones con salsa de vodka.
- Aguacate relleno de gambas, salsa vista sol y salsa cocktails.

Platos Fuertes

- Pechuga de pato a la naranja.
- Suprema de pollo en salsa oporto.
- Solomillo de res relleno de jamon y mozzarella con salsa de hongos.
- Brochetas de chillo y cerdo con salsa de limón.
- Brocheta de mero y camarones con salsa de ostras.
- Filete de mero al conuco en salsa de verduras y coco.

Especialidad del Chef

Rib eye a su gusto con salsa de finas hierbas.

Guarniciones

- Pure de calabaza.
- Papa y pimientos.
- Pasta olio.
- Vegetales hervidos.
- Arroz con azafran.

Postres

- Chocoflan.
- Crepe Suzette.
- Pastel de queso.
- Tarta de almendras.

Entrees

- Rabbit s pate with passion fruit sauce.
- Cream-soup (asparagus).
- Stuffed red pepper by crab and shrimp.
- Stuffed avocado by shrimps.

Main Course

- Duck breast with orange sauce.
- Chicken breast with Oporto s sauce.
- Sirloin steak with ham and mozzarella Topped with mushroom sauce
- Fish and pork kebab
- Fish and prawns kebab
- Grouper filete in coconut sauce

Chef Recommendation

Rib eye with fine herbs sauce.

Guarniciones

- Side dishes pumpkin pure
- Potatoes and peppers
- Pasta olio
- Steamed vegetables
- Rice with saffron

Desserts

- Chocolate flan
- Crepe Suzette.
- Cheese cake.
- Almonds cake.

Entrées

- Terrine de lapin à la sauce chinola (fruit de la passion).
- Crème d'asperges au vin.
- Poivrons farcis au crabe et aux crevettes à la sauce Vodka.
- Avocats farcis aux crevettes à la sauce Vista Sol et sauce Cocktail.

Plats Principaux

- Magret de canard à la sauce orange.
- Suprême de poulet à la sauce Porto .
- Filet de steack farcis au jambon et mozzarella à la sauce champignons.
- Brochette de poisson et de porc a la sauce citron.
- Brochette de mérrou et crevettes a la sauce d'huîtres.
- Filet de mérrou à la sauce verte et coco.

Spécialité du Chef

Rib eye à la sauce aux fines herbes.

Garnisons

- Purée de potiron.
- Pomme de terre au paprika.
- Pâtes à l'huile.
- Légumes fris.
- Riz au safran.

Desserts

- Flan au chocolat.
- Cheese Cake.
- Crepe Suzette.
- Amande gâteau.

Vorspeise

- Kaninchenpastete mit maracuja- sauce.
- Spargelcremesuppe mit wein cherry.
- Gefüllte paprika mit krabben und garnelen.
- Gefüllte avocado mit garnelen mit Vista Sol sauce und cocktail.

Hauptspeise

- Entenbrust mit orangen.
- Hühnchenbrust mit oporto sauce.
- Gefülltes rinderfilet mit schinken und mozzarella mit pilz sauce.
- Fisch mit schweinfleisch am spieße mit zitronensauce.
- Fisch und garnelen am spieße mit austernsauce.
- Zackenbarschfilet mit kokosmilch.

Spezialität vom Chef

Rib-Eye mit feinen Kräutern Sauce.

Beilage

- Kürbispüree.
- Kartoffel mit paprika.
- Pasta olio.
- Gekochets gemüse.
- Safranreis.

Dachtisch

- Schoko-flan.
- Käsekuchen.
- Crepe Suzette.
- Mandeln Kuchen.

Закуски

- Паштет из кролика под соусом из маракуйи.
- Крем-суп из курицы и спаржи с Хересом.
- Перец фаршированный крабами и креветками в водочном соусе.
- Авокадо с креветками под соусом *vista sol*.

Основные блюда

- Утиная грудка в апельсиновом соусе.
- Куриная грудка под соусом Порто.
- Говяжье филе фаршированное ветчиной и сыром Моцарелла под грибным соусом.
- Шашлычки из рыбы и мяса под лимонным соусом.
- Шашлычки из рыбы Меро и креветок под устричным соусом.
- Филе рыбы Меро под кокосовым соусом с овощами.

От Шеф-повара

Говяжьи ребрышки с соусом из трав.

Гарниры

- Тыквенное пюре.
- Картофель с паприкой.
- Паста.
- Овощи приготовленные на пару.
- Рис с шафраном.

Десерт

- Шоколадный флан
- Чизкейк
- подогретые в масляном соусе
- Миндальное пирожное