

# Menú Terraza

EUROSTARS SEVILLA BOUTIQUE



## APERITIVO DEL CHEF

*Aperitivo a elección del chef para compartir*

## ENTRANTES

*Chiquito de salmorejo con taquitos de jamón ibérico (individual)*

*Bloc de foie casero con reducción de px y tostas crujientes*

*Mini ensalada de queso de cabra con pollo crunchy (individual)*

*Provolone al horno con salsa chimichurri*

## PLATO PRINCIPAL

*Tajada de bacalao a baja temperatura con compota de manzana y salteados de verduras*

○

*Medallones de solomillo acompañados de pastel de patata y salsa de queso azul*

## POSTRE

*Coulant de chocolate con helado de yogur búlgaro*

○

*Cubo tres chocolates con helado de vainilla*

*Custard Cake*

○

*Tropical (mousse de coco combinado con cremoso de mango y maracuyá) con helado de mandarina*

## BEBIDAS

*Agua*

*Cervezas y Refrescos*

*Vino tinto Dorium*

*Vino Blanco Mía D.O. Rueda*

25 €

IVA Incluido



EUROSTARS

SEVILLA BOUTIQUE

★★★★

# Menu Terrasse

EUROSTARS SEVILLA BOUTIQUE



## APÉRITIF DU CHEF

*Apéritif centre de table a élection du chef*

## ENTRÉES AU CENTRE

*Petit verre de Salmorejo avec jambon ibérique coupé en dés (individual)*

*Bloc foie avec reduction px et pain croustillant*

*Mini salade de fromage de chèvre et poulet crunchy (individual)*

*Provolone au four avec sauce chimichurri*

## PLAT PRINCIPAL (A CHOISIR)

*Tranche de morve a basse température avec compote de pomme et légumes sautés*

*Medaillons de filet de porc accompagné avec gratin de pommes de terre et sauce de fromage bleu*

## DESSERT (A CHOISIR)

*Coulant de chocolat avec glace au yaourt*

*Cube trios chocolat avec glace à la vanille*

*Tropical (mousse de coco combiné avec crémeux de mange et maracuyà) avec glace a la mandarine*

## BOISSONS

*Eau minérale*

*Bières / Rafrâchissements*

*Vin rouge Dorium*

*Vin blanc Mía D.O. Rueda*

25 €

Taxes Included



EUROSTARS  
SEVILLA BOUTIQUE

★★★★

# Terrace Menu

EUROSTARS SEVILLA BOUTIQUE



## CHEF'S APPETIZER

*Chef's choice of appetizer in a centerpiece*

## STARTERS

*Salmorejo' s shot with Iberian ham (individual)  
Bloc foie pad with reduced PX and crunchy toast  
Mini goat cheese salad with crunchy chicken (individual)  
Provolone Baked with Sauce chimichurri*

## MAIN COURSE TO CHOOSE

*Sous vide cod fillet with applesauce and sautéed vegetables  
Or  
Sirloin medallions with potato pie and blue cheese sauce*

## DESSERT

*Chocolate coolant with yogurt Bulgari ice cream  
Or  
Cube of three chocolates with vanilla ice cream  
Or  
Tropical (Coconut mousse with creamy mango and passion fruit) with mandarin ice cream*

## DRINKS

*Water  
Beers and refreshmenst  
Red wine Dorium  
White wine Mía D.O. Rueda*

25 €

Taxes Included



EUROSTARS  
SEVILLA BOUTIQUE  
★★★★