

A photograph of a restaurant interior. The room is dimly lit with warm, ambient lighting. The ceiling features recessed lighting and decorative beams. The walls are dark, and there are large windows on the right side. The floor is light-colored. The restaurant is set up with several tables and chairs. The chairs are white with dark frames. The tables are dark wood. There are red table runners and gold placemats on the tables. The overall atmosphere is elegant and modern.

# Spa Hotel

RESTAURANTE

MENÚ

# ENTRADAS

## **Trío Mixto Murano = \$8**

Espectacular combinación de carpaccio de lomito tradicional capresse y champiñón al ajillo.

## **Carpaccio de lomito: = \$8**

Delgadas y delicadas lonjas de lomito con aderezo de la casa, parmesano y hongos frescos.

# ENSALADAS

## **Pulpo con aguacate: = \$8**

Tentáculos de pulpo cocido en un punto, acompañada de una combinación de vegetales y aguacate fresco.

## **Ensalada César: = \$8**

Trío de lechuga con el tradicional aderezo César, crotones y queso parmesano.

# PASTAS

## **Marinera: = \$15**

Espectacular combinación de carpaccio de lomito tradicional capresse y champiñón al ajillo.

## **Filetto Bettina = \$10**

Trío de lechuga con el tradicional aderezo César, crotones y queso parmesano.

# RISOTTOS

## **De pollo y maíz = \$15**

Espectacular arroz cremoso con pollo y maíz.

## **De gambas y tomates secos = \$17**

Sensacional arroz cremoso con camarones, tomates deshidratados y el envolvente sabor del queso parmesano.

## **Al Romano = \$15**

Delicioso y sutil arroz cremoso con tiras de lomito, demi glace y queso parmesano.

# CARNES BLANCAS Y ROJAS

## **Fricasse de pollo = \$12**

Tiras de pollo en una espectacular salsa a base de crema de leche, tocineta, champiñones y pepinillos con un ligero toque de mostaza.

## **Pollo Puerto Rico = \$18**

Queso, jamón, plátano frito, aguacate gratinado en una salsa de crema de leche y nido de puré.

## **Al champiñón = \$12**

Suprema de pollo bañada con una exquisita salsa a base de crema de leche, demi glace y champiñones frescos.

## **Lomito a la pimienta = \$18**

Medallones de lomito sazonados con pimienta negra recién molida, reducción en vino tinto, demi glace y crema de leche.

## **Scaloppines de lomito a la mignonette = \$15**

Delgadas lonjas de lomito en una succulenta salsa a base de crema de leche, champiñones, vino tinto, y destacado sabor de la tocineta y un ligero toque de mostaza.

## **Murano Sol y Sombra = \$18**

Espectacular combinación de medallones “carne y pollo” bañados con 2 diferentes salsas, una a base de mostaza (Sol) y otra a base de pimienta (Sombra).

# PESCADOS Y MARISCOS

## **Al menier = \$18**

Delicioso filet de pescado cocido con una salsa a base de margarina y el vibrante sabor del limón.

## **A la vasca = \$18**

Exquisito filet de pescado cocido en su jugo, coronado con camarones y delicado toque de bisquet.

## **Pescado al ajillo = \$15**

Exquisito filet de pescado en un ajillo especial de la casa.

## **A la marinera servido al cartoccio = \$18**

Rico filet de pescado, con espectacular salsa marinera, acompañado con pasta al dente en su misma salsa.

## **Cazuela de mariscos Bahía de Plata = \$15**

Servido en cascara de piña y puré gratinado.

## **Paella = \$35**





@DSPAHOTEL

WWW.DSPAHOTEL.COM