



VILLA
VENEZIA

HOTEL BOUTIQUE
GOURMET

<SERVICIO PERSONALIZADO>



MENÚ MEDITERRÁNEO

MEDITERRANEAN MENU

ENTRANTES A COMPARTIR – STARTERS TO SHARE

TABLA DE JAMÓN E IBÉRICOS DE BELLOTA
IBERIAN HAM SELECTION

PATE DE FOIE CON CONFITURAS DEL CHEF
FOIE WITH JAMS OF THE CHEF

TATAKY DE SALMON A LOS DOS SESAMOS
SALMON TATAKY WITH SESAME DUO

PRIMEROS A ELEGIR – FIRST DISHES TO CHOOSE

ENSALADA DE AGUACATE CON LANGOSTINO TIGRE CON ESPUMA DE COCO AL CURRY VERDE
SALAD WITH AVOCADO WITH SHRIMPS AND COCONUT AND CURRY FOAM

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADA CON BROTES TIERNOS DE TEMPORADA, SALSAS
DE FRUTOS SECOS Y REDUCCION DE MODENA
SALAD WITH CARAMELIZED GOAT CHEESE WITH GREEN SPROUTS, NUTS SAUCE AND
MODENA REDUCTION

MOSAICO DE VERDURAS
VEGETABLE MOSAIC

SORBETE - SORBET

FINALES A ELEGIR – MAIN DISHES TO CHOOSE

PRESA IBÉRICA GLASEADA CON SALSAS PIMIENTA AL ROMERO
SHOULDER OF IBERIAN PORK WITH PEPPER AND ROSEMARY SAUCE

MERLUZA PINCHO CON SALTEADO IBÉRICO DE BELLOTA
HAKE WITH SAUTÉED IBERIAN PORK

CARRILLERA DE TERNERA CON GLASEADO DE OPORTO A LA VAINILLA
BEEF CHEEK WITH OPORTO AND VANILLA GLAZE

POSTRES A ELEGIR – DESSERTS TO CHOOSE

CREMOSO DE QUESO CON CONFITURAS CASERAS DEL CHEF Y CRUJIENTES DE OREO

CREAMY CHEESE DESSERT WITH ARTISAN JAMS OF THE CHEF AND CRISPY OREO

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO ARTESANO DE VAINILLA Y CREMOSO DE FRESONES

CHOCOLATE COULANT WITH ARTISAN VANILLA ICE CREAM AND STRAWBERRY CREAM

TAPIZ DE FRUTAS DE TEMPORADA

FRUIT MOSAIC

40€ PER PERSON / POR PERSONA

BEBIDAS NO INCLUIDAS / DRINKS ARE NOT INCLUDED