



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*