



EL CASCO ART HOTEL

ENTRADA | STARTERS



Burrata, Confitura de Tomates, Helado de Olivas Negras y Crumble de Albahaca
Burrata, Tomato Confiture, Black Olives Ice Cream and Basil Crumble

Agnolotti de Ricotta y Hongos Frescos, Yema de Campo Confitada y Aceite de Trufas Negras
Ricotta and Fresh Mushrooms Agnolotti, Candied Egg Yolk and Black Truffle Oil

Langostinos, Cremoso de Puerro y Coco, Tartare de Palta y Lima
Shrimps, Creamy Leek and Coconut, Avocado and Lime Tartare

Mollejas Crocante, Puré de Batatas, Coliflor y Naranja a Vivo
Crispy Sweetbreads, Mashed Sweet Potatoes, Cauliflower and Orange Segments

Carpaccio de Ojo de Bife, Sandía y Romesco de Maní
Ribeye Carpaccio, Watermelon and Peanut Romesco

PRINCIPALES | MAIN COURSE



Lomo de Ternera en su Jugo, Papa y Sanfaina
Beef Tenderloin Demi-glace, Potato and Salted Vegetables

Risotto, Azafrán Español, Almendras y Chipá
Risotto, Spanish Saffron, Almonds and Cheese Bread

Cintas Caseras, Calamar y Chipirones
Homemade Spaguetti and Squids

Bondiola de Cerdo, Manzanas y Endivias Braseadas en Vino Tardío
Pulled Pork, Apples and Endives braised in Late Harvest Wine

Pescado Blanco, Cremoso de Zanahoria, Kale, y Remolachas Asadas con Aceto Balsámico
White Fish, Creamy Carrot, Kale, And Roasted Beetroot With Balsamic Vinegar



EL CASCO

ART HOTEL

POSTRES | DESSERT



Arroz con Leche, Crocante de Canela y Helado Casero de Dulce de Leche y Ron
Rice pudding, Cinnamon Crunch, Homemade "Dulce de leche" and Rum Ice Cream

Mousse de Frambuesa, Hojaldre de Cacao, Frutillas y Crema de Vainilla
Raspberry Mousse, Cacao Puff Pastry, Strawberries and Vanilla Cream

Nuestro Chocolate y Helado de Fruta de la Pasión
Our Chocolate and Passion Fruit Ice Cream

Semifreddo de Chocolate Blanco, Confitura de Limón, Cardamomo y Mango
White Chocolate Semifreddo, Lemon Confiture, Cardamom and Mango

Clásica Creme Brulée
Classic Creme Brulée



MENÚ 2 PASOS: \$ 1590 | Incluye café y Petit Fours por Persona
MENU 2 COURSES: \$ 1590 | *Includes Coffee and Petit Fours per Person*



MENÚ 3 PASOS: \$ 1950 | Incluye café y Petit Fours por Persona
MENU 3 COURSES: \$ 1950 | *Includes Coffee and Petit Fours per Person*



Precio Por Paso | *Price Per Course*
Entrada \$ 720 | Principal \$ 990 | Postre \$ 720
Starter \$720 | Main Course \$ 990 | Dessert \$ 720



CHEF ANA LUCÍA ARIAS



TENEMOS OTRAS OPCIONES PARA JÓVENES Y NIÑOS.
WE HAVE OTHER OPTIONS FOR YOUNG PEOPLE AND CHILDREN.