



Los platos de esta carta pueden contener alérgenos en sus ingredientes o en su elaboración. Disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato. Para cualquier duda o aclaración consulte con nuestro personal de sala.

Todos los precios incluyen el IVA.

The dishes of this menu may contain allergens in their ingredients or in their preparation. We have a list with the specific content of each dish. For any questions or clarification, consult our room staff.

All prices include VAT.

PARA COMENZAR

Jamón ibérico de bellota D.O. Los Pedroches, pan de cristal y tomate de la huerta	30,00€
Ensalada de kale, pollo de campo, ají panca, maíz tostado y vinagreta de lima	9,00€
Foie gras micuit con candy de almendra, membrillo y orejones	24,00€
Steak tartar de solomillo de vaca aliñado tradicional	17,00€
Gamba blanca de Huelva a la parrilla con flor de sal y AOVE	30,00€
Chipirones encebollados y fritada de tomate	17,00€
Pulpo braseado, salsa de tinta, ají amarillo y crujientes de col	24,00€
Croquetas de jamón ibérico y queso Idiazábal	8,50€
Croquetas de pollo de corral y curry	8,00€
Risotto de vieiras y langostinos	15,00€
Arroz cremoso de boletus y teja de parmesano	14,00€

DEL MAR

Lubina costrada en mantequilla, coco y lima	27,00€
Merluza de pincho asada con salsa romesco y calabaza confitada	25,00€
Papillote de corvina con patata violeta, mango y lemongrass	25,00€

DE LA TIERRA

Solomillo de vaca madurada con salsa de pimienta de Jamaica y chutney de ciruelas	32,00€
Pluma ibérica D.O. Los Pedroches marinada, cebolleta tierna y almendras	24,00€
Lomo de ternera a la parrilla con patatas baby y pimientos a la llama	27,00€

POSTRES

Mousse de chocolate 64%, crujiente de barquillo y helado de frutos rojos	9,00€
Tarta de manzana asada, crumble y helado de coco	9,00€
Tarta de zanahoria de la casa, salsa de chocolate con helado caramelo y sal	9,00€
Cóctel de frutas de temporada, almíbar ligero de hierbabuena y sorbete de yogur	9,00€

STARTERS

Acorn-fed Iberian ham D.O. Los Pedroches, crusty bread and home-grown tomatoes	€30.00
Kale, free-range chicken, Peruvian red pepper, and toasted corn salad with a lime vinaigrette	€9.00
Micuit foie gras with an almond, quince, and dried fruit candy	€24.00
Traditionally seasoned sirloin steak tartare	€17.00
Grilled white prawns from Huelva with fleur de sel and extra virgin olive oil	€30.00
Baby squid with onions and tomato sauce	€17.00
Grilled squid with squid ink sauce, peppers and crunchy cabbage	€24.00
Iberian ham and Idiazábal cheese croquettes	€8.50
Free-range chicken and curry croquettes	€8.00
Scallop and prawn risotto	€15.00
Creamy rice with mushrooms and a parmesan roof	€14.00

FISH DISHES

Sea bass with a butter, coconut and lime crust	€27.00
Skewered roast hake with romesco sauce and pumpkin confit	€25.00
Corvina en papillote with vitelotte potatoes, mango and lemongrass	€25.00

MEAT DISHES

Matured sirloin steak with Jamaican pepper sauce and plum chutney	€32.00
Marinated pork belly, D.O. Los Pedroches, spring onion and almonds	€24.00
Grilled loin of veal with baby potatoes and flame-grilled peppers	€27.00

DESSERTS

64% chocolate mousse, crunchy wafer and red fruits ice cream	€9.00
Baked apple tart, crumble and coconut ice cream	€9.00
Home-made carrot cake with chocolate sauce and salted caramel ice cream	€9.00
Seasonal fruit salad, light mint syrup and yogurt sorbet	€9.00



Eurostars Suites Mirasierra 5*

C/ Alfredo Marquerie, 43 - 28034 Madrid

91 727 79 11

restaurante@eurostarssuitesmirasierra.com

www.restauranteverdil.com