





www.aghotelspa.com

T. +34 928 800 000






Altamar
RESTAURANTE

BIENVENIDO



S O P A S
& C R E M A S

- Vichyssoise de coco con puré de oliva caramelizada y vieira.  8'00€
- Crema de batata con crujiente de millo.  8'00€




E N T R A N T E S

- Bouquet de brotes verdes con ibérico, queso de cabra, higos y vinagreta de miel de palma.  14'00€
- Jardín de verduritas baby sobre romesco con aderezo francés.  12'00€
- Surtido de quesos de la isla (5 variedades).  18'00€
- Láminas de foie con puré de dátiles, gel de uvas y setas. _____ 17'00€
- Tartar de salmón macerado en eneldo con texturas de hinojo y naranja.  17'00€
- Pulpo a baja temperatura sobre cremoso de papas y salsa de piquillos, al aroma de pimentón. _____ 17'00€
- Carpaccio de bacalao al humo con vinagreta de cebollino.  17'00€




P A S T A S

- Rigatoni al pesto verde de calabacín.  14'00€
- Tagliatelle a la marinera con pescado de roca de la isla.  15'00€

D E L M A R





- Suprema de merluza confitada al aroma de Pernod con papas negras.  20'00€
- Lomo de cherne con velouté cítrica y coliflor en textura.  21'00€
- Salmón en costra con alga nori y ali oli de ajo negro.  18'00€

C A R N E S

- Magret de pato con crema de papas a la trufa.  19'00€
- Solomillo de ternera con salsa de foie y zanahorias baby con miel y mostaza.  25'00€
- Pluma ibérica sobre cremoso de manzana y queso fresco con papas Pont Neuf.  22'00€

M E N Ú
D E G U S T A C I Ó N

// 48'00€ por persona (bebidas no incluidas)

- Tartar de salmón macerado en eneldo con texturas de hinojo y naranja. _____ 
- Vichyssoise de coco con puré de oliva caramelizada y vieira. _____ 
- Lomo de cherne con velouté cítrica y coliflor en textura. _____ 
- Gin Lemon Frozen. _____
- Solomillo de ternera con salsa de foie y zanahorias baby con miel y mostaza. _____ 
- Postre: Selección del Chef. _____ 