

PRÍNCIPE DE ASTURIAS

RESTAURANTE

CARTA VEGETARIANA

RESTAURANTE PRÍNCIPE DE ASTURIAS

Desde nuestra cocina elaboramos una gastronomía que cuida el planeta y respeta el entorno. Además, nuestros equipos, con sus buenas prácticas, fomentan el compromiso sobre el impacto positivo en el medio ambiente.

Una alta selección de platos incluidos en nuestra carta, han sido elaborados con productos locales de proximidad y de temporada, frutas y verduras cultivadas de acuerdo al ciclo natural de las estaciones y procedentes de cultivos ecológicos, pesca respetuosa con las especies y carnes procedentes de ganaderías sostenibles certificadas.

Nuestros proveedores cuentan con las siguientes certificaciones:

Global Gap: Buenas prácticas agrícolas y respeto por el bienestar animal.

MSC: Pesca sostenible certificada.

Nuestro café es sostenible,
procedente de cultivos respetuosos con el medio ambiente.





Entrantes

Selección de quesos nacionales (150 gr)

   21,00 €

Trigueros gratinados con *rarebit* de queso, cerveza artesana y brotes de guisantes

     27,00 €

Ensalada de quinoa, aguacate, endivias, pomelo y nueces caramelizadas

   26,00 €

Gazpacho verde y sorbete de pepino

 24,00 €

Croquetas artesanas* 4 ud

   13,00 €

Croquetas artesanas* 8 ud

   22,00 €

*Dependiendo del sabor, los alérgenos pueden variar. Puede consultar a nuestro personal.



Principales

Canelón de pasta fresca relleno de berenjena asada, pesto de pistacho y mojo picón

      30,00 €

Risotto de trigueros, puerros a la brasa y limón curado

 29,00 €

Tofu a la plancha con kimchi casero de pak choi y crema de aguacate

 27,00 €

Guarniciones

Patatas nuevas salteadas con panceta y cebolla morada

11,00 €

Sandía, queso feta y hierbabuena

  16,00 €

Patatas fritas

10,00 €

Ragout verde de espinacas, guisantes y edamame

  14,00 €

Mezclum y semillas

 12,00 €



Postres

Tiramisú (elaborado en mesa)

     17,00 €

Pastel de frutos rojos con chantilly

  15,00 €

Esfera de chocolate, brownie de pistacho, ganache de 70% chocolate,
kataifi, salsa de chocolate tostado y helado de pistacho

     22,00 €

Panna cotta con limón del Guadalhorce, ganache de lima y sorbete de yuzu

   16,00 €

Selección de helados y sorbetes caseros, tres sabores a elegir:

Helado de fresa, vainilla o pistacho

Sorbete de albaricoque, chocolate o mango

   13,00 €

Affogato con helado de vainilla casera y crujiente de miel

  12,00 €

Servicio de pan y AOVE por persona 

4,00 €

Listado de alérgenos



Apio



Crustáceos



Cacahuètes



Gluten



Huevo



Frutos con cáscara



Altramuces



Lácteos



Molusco



Pescado



Sésamo



Mostaza



Sulfitos



Soja

Platos aptos



Vegetariano



Vegano

GRAN HOTEL
MIRAMAR

★★★★★GL

Hoteles SantoS

