

Restaurante Andrea

Comida

Entradas

Tacos Orientales con Lechuga Orgánica

Con tiras de Pato Ahumado, salsa B.B.Q. y Semillas de Ajonjolí tostado

o

Con tiras de Res, salsa de Ostión y hongos Shitaki

o

Con tiras de Pollo Teriyaki

Servidos con salsa de Mango picante y crema de Pimientos

Paté de Pato y Foie Gras

Servido con compota de Mandarina y Tomate dulce

Combinación Delicia

Arúgula y Endivia con Camarones envueltos en Jamón Serrano y queso Mozzarella

Con aceite de Oliva extra virgen y Vinagreta de Balsámico ahumado

Brocheta de Atún Encostrado

Con Pepinos curtidos sobre Galletas de Genjigre y semillas de Ajonjolí

Acompañados de ligero Aderezo de Wasabi y Achiote

Salteado de Legumbres y Queso Parrillado

Baby Lechuga orgánica y Vegetales salteados con Queso de Cabra parrillado

Ensalada Andrea

Lechugas Orientales, con rosas de Salmón Ahumado, Hongos Cremini con cremoso Aderezo de Frambuesa, Guayaba y Mostaza



Sopas

Sopa del Día

Crema de Alcachofas

Con Aceitunas Negras servido en Pan de Costra campesino

Sopa de Frutos del Pacífico

En Fume de Cilantro, Limón y Chile Cascabel

Hamburguesas

Hamburguesa Clásica

Acompañada con Crema de Jalapeño y Aderezo de Aguacate

Hamburguesa de Camarón

Camarón fresco parrillado y empanizado con semillas de Ajonjolí,
Servido con Lechuga y Tomate

Pastas & Plato Principal

Panzarotti

Pasta con Berenjena frita, Albahaca y Queso Peccorino

Espagueti Boloñesa

Pasta con Salsa de Carne Angus y Tomate deshidratado

Fettuccini

Pasta con Salsa Alfredo y ligero Pimiento
Tiras de Pollo Parrillado o Camarones empanizados con Panko

Quesadillas

Cilantro, Chipotle, marinados con Queso Camembert y Brie, Melocotones,
Salsa mexicana y Guacamole de Papaya



Pollo Rostizado

Marinado y servido con Puré de Papa, Salsa de Tamarindo y Tandori, Piñones y Relish de Frutas de la Temporada

Pesca del Día

Sellado a la Parrilla y presentado con Risotto de Jengibre, Tomate horneado y rizados de Pepino Reducción de miel y Vinagreta Balsámica

Postres

Frutas Cobbler

Cobbler tibio de Plátano o Frutas frescas de la temporada, Tostadas con Choco Crumbles y crema de Kahlua

Delicia

Brownie de Chocolate con Almendras y Naranja con Helado de Moka

Soufflé Frio

De Queso Marmoleado con Cacahuates e Infusión de Tamarindo

Choco Crunch

Con Nuez de Avellana, crema de Queso Ricota y Compota de Moras

