



Voramar
Todas las roches

RUTA DEL SABOR

PRODUCTO DE PROXIMIDAD

Comenzamos

Croqueta artesana de gamba roja y sepia.



Shrimp croquette / Croquette de crevettes

Algo de foie

Galleta de foie, queso de cabra y manzana caramelizada.



Foie biscuit, goat cheese and caramelized apple
Biscuit de foie gras, fromage de chèvre et
pomme caramélisée

Fresco

Gazpacho de fresas y tomate de colgar... y su picada.

Tomato and strawberry gazpacho
Gazpacho aux tomates et aux fraises

Por excelencia

Ragout de vieira, panceta ibérica, alcachofa en 2 texturas y setas.

Ragout of scallop, iberian bacon, artichoke in two textures and mushrooms / Ragoût de coquilles Saint-Jacques, bacon ibérique, artichaut en deux textures et champignons.

El pescado

Atún a la parrilla con vegetales ensojados al wok y fideos udón.



Tuna fish with pasta and wok vegetables
Thon grillée avec pasta aux légumes au wok

La carne

Trinchadito de entrecot de lomo alto de ternera nacional con verduras.

(FREE)

Entrecôte with vegetables
Entrecôte aux légumes

Dulce

Crema de Lemon Pie by Voramar.

Lemon Pie cream by Voramar
Crème de tarte au citron

35€ POR PERSONA

Mínimo 2 comensales. Mesa completa. Incluye servicio de panes variados y café (excepto carajillo). Bebida no incluida.

OPCIÓN DE BEBIDA INCLUIDA HASTA EL CAFÉ +6€/COMENSAL (agua, cerveza de barril, refrescos y vino de la casa).

