

GASTROBAR SARATOGA

CARTA

ENTRANTES PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

TABLA DE QUESOS CON FRUTOS SECOS Y MERMELADA DE BERENJENA A LA NARANJA / 16€

Cheese board with nuts & eggplant marmalade to the scent of orange

CROQUETAS VARIADAS (Jamón ibérico, espinacas con piñones y brandada de bacalao) / 8,50€

Croquettes assortment (Iberian ham, spinach & pinenuts and cod brandade)

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO / 18€

Iberian ham board

CALAMARES A LA ANDALUZA AL TOQUE DE LIMA / 8€

Andalusian style squid with a touch of lime

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

FETUCCINE NEGRO CON GAMBAS Y ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y RÚCOLA / 11,50€

Black fettuccine with prawns and black olives, cherry tomato and rocket

FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA EN SALSA DE LIMA CON PATATAS Y VERDURA / 15€

Grilled hake fillet in lime sauce with potatoes and vegetables

HAMBURGUESA SARATOGA (Angus irlandés, bacon queso y huevo) / 15€

Saratoga Burger (Irish Angus beef, bacon, cheese and egg).

RISOTTO DE SETAS Y ESPÁRRAGOS VERDES AL ACEITE DE TRUFA / 12,50€

Mushroom and green asparagus risotto to the scent of truffle oil

POSTRES / DESSERT

ESPUMA DE CREMA CATALANA CAMELIZADA CON PIÑA GUISADA CON RON AÑEJO Y AGUA DE CHOCOLATE / 7€

Caramelized Catalan cream foam with pineapple stewed in rum stale and chocolate water.

TARTA SACHER MARMOLADA CON HELADO CREMOSO DE VAINILLA / 7€

Marbled Sacher cake with creamy vanilla ice cream

* PRECIOS CON IVA INCLUIDO *

* Servicio pan y aceite por persona 1,50€ / Bread & olive oil service per person 1,50€