



carabí

restaurante

la cocina en su máxima expresión

SPRING SEASON MENU

Starters (to choose)

Goat cheese salad and mango vinaigrette

Variety of lettuces, cherry tomato, walnuts and goat cheese.

Sautéed peas with cured ham

Traditional made.

Fried eggs with cured ham and baby green peppers

With roasted potatoes, crispy cured ham flakes and fried eggs in extra virgen olive oil.

Main Course (to choose)

“Fideuá” Seafood noodles

Grilled salmon with dill mustard sauce

Cheek veal stew with potato parmentier

Dessert

Homemade dessert

(ask the waiter)

Drinks

Includes one drink

Price

14,95€

www.restaurantecarabi.es
reservas@hotelareca.es

carabí

restaurante

la cocina en su máxima expresión

MENÚ TEMPORADA PRIMAVERA

Entrantes (a elegir)

Ensalada de queso de cabra y vinagreta de mango

Variedad de lechuga, tomate cherry, nueces y queso de cabra.

Salteado de guisantes con jamón

Al estilo tradicional.

Huevos rotos con jamón y pimientos de padrón

Con patatas voladoras, lascas de jamón y huevos fritos en aceite de oliva virgen extra.

Plato Principal (a elegir)

Fideuá marinera

Salmon con salsa de eneldo y mostaza Dijon

Carrillera de ternera estofada al estilo tradicional con parmentier de patata

Postre

Repostería casera

(consultar al camarero)

Bebida

Incluye una bebida

Precio

14,95€

www.restaurantecarabi.es
reservas@hotelareca.es