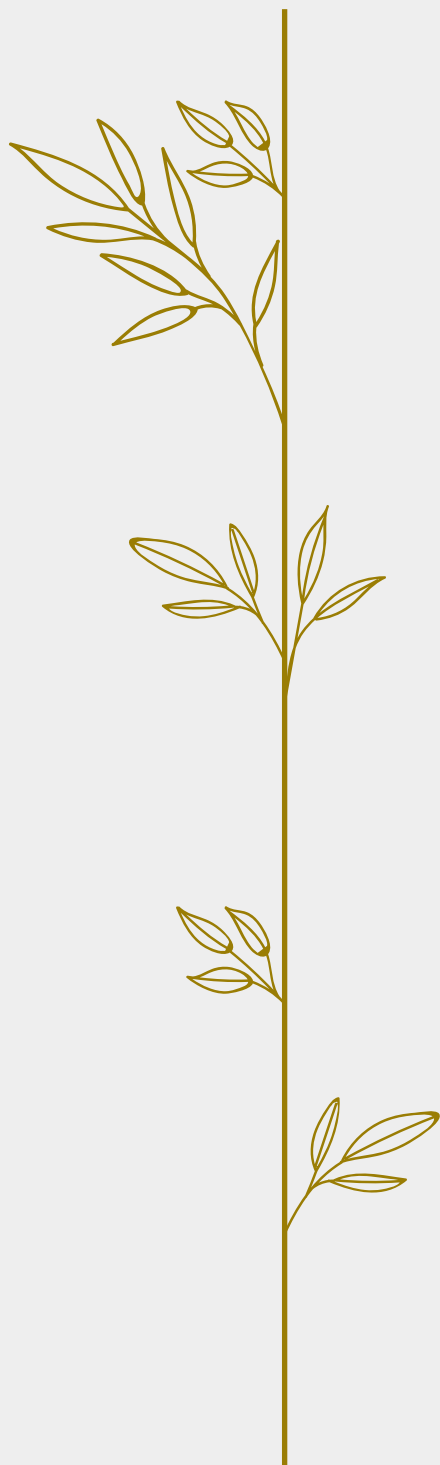




CASA DEL MACO

RESTAURANTE • BOUTIQUE • HOTEL

BENISSA



MENÚ CASA DEL MACO

€ 52 por persona

€ 28 maridaje de vinos por persona

.....

Steak tartar de ternera Gallega- marinado
con hierbas frescas - mostaza-
Alioli de vainilla - yema de huevo campero
- encurtidos

o

Tiradito de atún - alga wakame -salsa
ponzu - mucuit de sandía -
tejas de sésamo - toques de mango
espaciado

o

Tártar de vieiras - salmón ahumado con
madera de olivo - espárragos -
tomate seco - mayonesa de
pasión-albahaca

Sopa o sorbete

Filet mignon de cordero lechal - calabaza
de verano - caviar de berenjena ahumada -
pure de patatas - verduras asadas - salsa de
5 especias

o

Solomillo de ternera Gallega - diferentes
patatas - dulce de remolacha -
cacahuete - puré de yuca con curry -
estofado de setas - salsa de pimienta verde

o

Filete de lubina - tomate raff - cilantro -
parmentier de puerro - repollo rizado -
velouté de curry

Postre del día

o

Selección de quesos Españoles y Franceses
(Suplemento € 5.00)



CASA DEL MACO
RESTAURANTE • BOUTIQUE • HOTEL
BENISSA

CARTA SUGERENCIA

Todo los platos de los menús se puede pedir a la carta

.....

Entradas

Sopa de Langostino - algas - frutos de mar -
crema agria de hierbas € 18

Mi-cuit de foie gras (terrines) nacional - gel de
dátil - litchi - arena crujiente de cacao -
brioche - reducción de vermut rojo € 22

Cangrejo real chatka en mantequilla - pilpil de
ruccola - suave de patata violeta - transparente
de manzana - hojas de frisé € 30

Principales

Pichón de "vende" - chutney de cebolla roja -
Pak Choi en brasa - patatas Pont 9 - miso suave
de su carcasa € 34

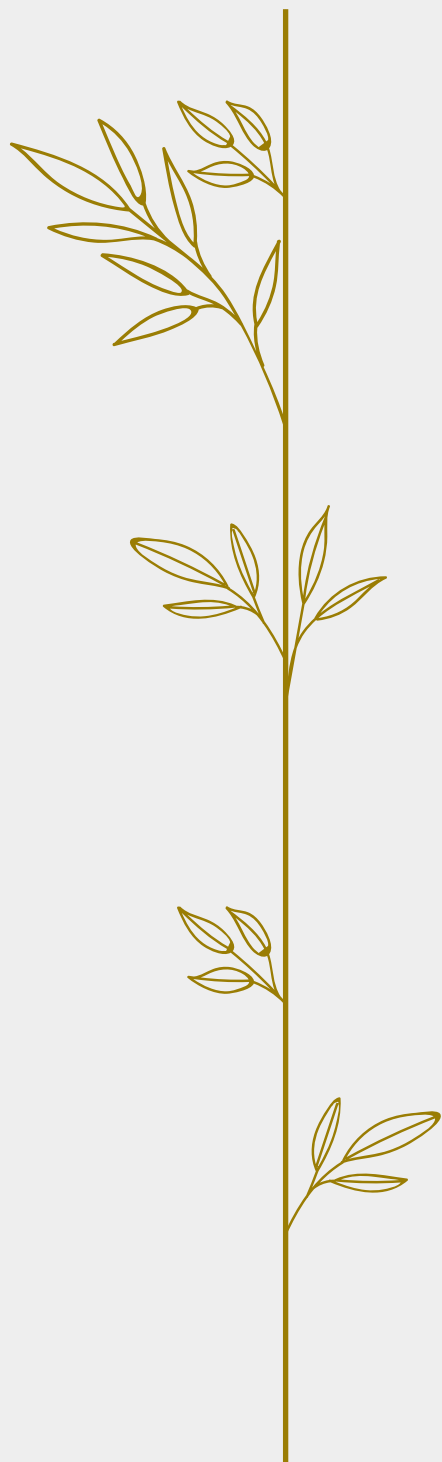
Cabrito lechal (Zamora) confitado con miel y
romero - pavé de patata -
setas de verano - salsa de cerveza oscura € 36



CASA DEL MACO

RESTAURANTE • BOUTIQUE • HOTEL

BENISSA



MENÚ MAR

€ 79 por persona

€ 34 maridaje de vinos por persona

.....

Tártar de vieiras - salmón ahumado con madera
de olivo - espárragos -
tomate seco - mayonesa de pasión-albahaca

Ensalada de bogavante canadiense - emulación
de leche de almendra - encurtidos - suave de
patata violeta - cítricos

Sopa de Langostino - algas - frutos de mar -
crema agria de hierbas

Taco de bacalao a baja temperatura - bulgur
negro marino - tirabeques -
puré de zanahoria - cúrcuma - pesto rojo - salsa
fondo de champagne

Postre del día