



## À LA CARTE MENU

### Entrantes

<i>Tártaro de salmón y alcachofas con crema de pimientos</i>	<b>CZK 330,-</b>
<i>Foie gras de pato asado con salsa de romero y albaricoques y gelee de higos</i>	<b>CZK 550,-</b>
<i>Milhojas de queso mozzarella con tomates confitados caseros, mini calabacín sobre hojas de rucola sazonados con balsámico blanco y piñones</i>	<b>CZK 300,-</b>

### Sopas

<i>Consomé de pollo con raviolis de foie gras de pato, brócoli y zanahorias</i>	<b>CZK 290,-</b>
<i>Crema de zanahoria al vino blanco con nata y pesto</i>	<b>CZK 210,-</b>
<i>Sopa de cebolla gratinada con queso al estilo francés</i>	<b>CZK 250,-</b>

### Ensaladas

<i>Lechuga „Iceberg“ con crema agria y yogur, anchoas, queso parmesano y patata asada con bacón y romero</i>	<b>CZK 250,-</b>
<i>Ensalada de jengibre, mezcla de hojas tiernas, aguacate, brotes de Soja, gamba „Black Tiger“ plancha y queso tofu</i>	<b>CZK 310,-</b>
<i>Ensalada de pimientos rojos y amarillos, tomates, rucola, alubias de Kenia marinadas con aceite de trufas y salmón ahumado (plato sin gluten, plato para vegans)</i>	<b>CZK 300,-</b>

### Platos vegetarianos

<i>Salteado de verduras frescas al aceite de oliva (zanahorias, alubias de Kenia, mini calabacines, espárragos, tomates y espinacas)</i>	<b>CZK 250,-</b>
--	------------------

### Plato para vegans

<i>Risotto de pleurotas y tomates confitados con mezcla de trufas y queso parmesano</i>	<b>CZK 390,-</b>
---	------------------

## Cocina checa

*Ternera asada al estilo checo con salsa cremosa de verduras, servida con naranja, arándanos rojos y dumplings al estilo Vienés* CZK 580,-

*Goulas de solomillo de ternera al estilo de Praga con jamón, bacón, salchichas y cebolla frita* CZK 550,-

*Muslo de oca dorado al horno con lombarda al vino tinto y manzanas, pera marinada con tomillo y dumplings de chicharrones con cebollita* CZK 650,-

## Pescados & frutos de mar

*Salmon a la plancha enrollado en jamón Serrano, ensalada de lentejas, cuscus, jengibre y pimientos, salsa de azafrán* CZK 580,-

*Gambas „Black Tiger“, salsa dulce picante Grand Marnier, risotto de mejillones, aceitunas negras y queso parmesano* CZK 590,-

*Lenguado al vino blanco con espárragos verdes y patatas salteadas* CZK 750,-

## Platos principales

### Plato del Chef

*Carré de cordero, salsa al romero, verduras provenzales a la plancha y blinis de calabacín y amapola* CZK 690,-

*Filete de buey de Brasil a la Marsala con terrina de patatas y apio, salsa de pimiento morrón y hojas de espinacas salteadas* CZK 690,-

*Pollo „Tandori“ en salsa curry Tailandesa, arroz Basmati y salsa de pimentón* CZK 590,-

## Quesos

*Surtido de quesos franceses, italianos y nacionales* CZK 390,-

## Postres

*Crepes Suzette con mosaico de frutas y helado de pistacho* CZK 250,-

*Blinis rellenos de arándanos con crema agria (plato sin gluten)* CZK 300,-

*Pastel irlandés de chocolate con crema inglesa y frutos frescos* CZK 240,-

*Panna cotta de crema de coco y fresas, crema agria y bizcocho de almendras* CZK 250,-

## *Selección de helados de la carta Mövenpick*

*Menú y precios elaborados y calculados por el Jefe de cocina Milan Pesek  
Válido desde 01.03.2010*