



Carta



ELLA ES
LA ESTRELLA

Cocina de Estrella Carrillo.

Sugerencias de Estrella

	PVP €
◆ Entradas:	
Jamon ibérico D.O. Jabugo	18
Terrina de foie caramelizado con peras al vino	14
Ensalada templada de ibéricos	12
Calamar a la plancha con pisto y ajos tiernos	13
Tomate de temporada con ventresca y salmuera	10
Ensalada templada de ibéricos, queso rulo montesinos y nueces	12
◆ Platos:	
Solomillo de buey al foie	20
Paletilla de cordero aromatizada con tomillo, romero, rellena de boletus y calabaza totanera	20
<i>(Segundo plato clasificado semifinal concurso Cocinero del Año 2009)</i>	
Presa de chato murciano confitada al horno	16
Rape con tinta de calamar y gambas	20
Merluza al horno con reducción de piñones	18
Crujiente de limón y arroz meloso del Mar Menor	14
<i>(Plato ganador en el concurso Gourmet junio 2009)</i>	
◆ Postres:	
Brownie de chocolate	4
Ensalada de fruta natural	4,5
Sorbete de piña y coco	4
Cuajada con miel	4,5
Brownie de calabaza helado de coco	4,5



Mini-chef gastronómico 09

- ◆ **Los dos aperitivos mini chef:**

Ajo blanco de coliflor y aceite cebollino

Caramelo de queso en tempura y confitura de tomate rojo

- ◆ **Primer Plato:**

Alcachofas salteadas con ajos tiernos y unas lascas de salmón nature

- ◆ **Segundo Plato:**

Crujiente de limón con arroz meloso del Mar Menor
(Plato ganador Cocinero Gourmet junio 2009)

- ◆ **Tercer Plato:**

Dado de cordero con setas, núcleo líquido de montesinos y calabaza totanera

- ◆ **Postre:**

Milhoja de melón caramelizada, helado y margarita borracha
(Plato ganador Cocinero Gourmet junio 2009)

Pan de cereales

Infusión

Bodega seleccionada por la casa

Precio 30 €



Menú gastronómico

- ◆ **Los dos aperitivos gran-chef:**

Magdalena de sobrasada “colorá”

Croqueta de sepia con tinta china

- ◆ **Entrantes:**

Calabacín en tempura relleno de gamba y yema de erizo de mar

Huevo de corral, con patata mortero, jamón ibérico y aceite de pimentón

- ◆ **Plato principal, a elegir entre:**

Bacalao confitado con setas y caldo aromático, o

Canelón de morcilla con reducción de piñones tostados

- ◆ **Prepostre:**

Chantilly de yogur griego y membrillo

- ◆ **Postre:**

Soufflé de chocolate con avellanas y coco helado

Pan de cereales

Infusión

Bodega seleccionada por la casa

Precio 35 €



Salud Gran Gourmet

Menú ecovegetariano

- ◆ **Aperitivo:**

Ajo blanco de coliflor y aceite cebollino

Bouquet de hojas verdes con setas en escabeche, semillas de tomate y crujiente de alcachofas

Caramelo de queso en tempura y confitura de tomate rojo

- ◆ **Primer Plato.** Podrán elegir uno de estos platos:

Terrina de berenjenas gratinadas

Huevos de corral, con trigueros y chalota confitada

- ◆ **Segundo Plato.** Podrán elegir uno de estos platos:

Arroz de Calasparra con verduras murcianas

Parrillada de verduras mix plancha y crocanti

- ◆ **Postre.** Podrán elegir uno de los siguientes:

Sopa ácida de manzana con esponja de "Granny Smith"

Chantilly de yogurt griego con crema de membrillo

Carpaccio de naranja y granada

Pan de cereales

Infusión

Bodega seleccionada por la casa

Precio 30 €

