













TAPAS

-  **Mini filet mignon*** Served with mashed potatoes and gravy
-  **Chicken skewer** Served with yellow curry sauce
-  **Shrimp royal** Shrimp wrapped with crispy bacon, served with chipotle dressing
- Pork satay** With tamarind sauce
-  **Shrimp gyoza** Grounded shrimp with mozzarella cheese with sweet chili sauce
-  **Sampler for 2 persons** Sample of our tapas and starters, chicken skewer spring roll, gyoza, and pork satay



STARTERS

-  **Catch of the day sashimi** Thin slices of our catch of the day marinated with olive oil, soy sauce, and a touch of lemon juice
-  **Tuna tartar** Cubes of tuna with onion, cucumber, ponzu sauce, avocado, and sesame oil
-  **Edamames** Sautéed with soy sauce, sesame and ginger
-  **Spring roll** Made with pasta, filled with julienne-style vegetable mix, soy sauce and sesame oil
-  **Hummus** Accompanied with pita bread








SOUPS

-  **Clam chowder** Potato, carrot, celery, butter, garlic, parsley, cream, bacon served on bread bowl
-  **Miso soup** Dashi (fish broth), seaweed, leek, onion, tofu, rice noodles, miso





SALADS

-  **Finisterra salad** Pear, arugula, parmesan cheese, almond, and a balsamic reduction
-  **Berries salad** Mixed lettuce and spinach, red berries, caramelised walnut, blue cheese and honey vinaigrette

MAINS DISHES

-  **Baked brisket** Served with sweet potatoes and grilled vegetables
-  **Top sirloin** Accompanied by potato wedges with chimichurri and asparagus
-  **Pork pad Thai** Rice noodles, scallions, garlic, peanuts, coriander, lime, sesame oil, fish sauce, soy sauce and tamarind, soy bean germs
-  **Grilled octopus** Accompanied by a coriander risotto and mushrooms sautéed with garlic.
-  **Mahi mahi** With citrus butter sauce. Served with salad
-  **Chicken teriyaki** Crispy chicken breast with homemade teriyaki sauce and fried rice
-  **Chipotle shrimps** Creamy chipotle sauce, served with lemon risotto and vegetables

DESSERTS

-  **Guava napoleon** Puff pastry sheets, filled with guava cream and served with caramelised guava.
-  **Berries pavlova** Layers of crispy meringue filled with red berry cream and compota
-  **Crème brûlée** Traditional vanilla with caramel crust.
-  **Apple crumble** Served with vanilla ice cream.



ENHANCE YOUR EXPERIENCE






Contact concierge for more information

Ask about your **Sandos4u** benefits








*Consumption of raw or undercooked meat or seafood may increase the risk of contracting a foodborne illness



TAPAS

-  **Mini filete mignon*** Acompañado con puré de papas y gravy
-  **Brocheta de pollo** Con salsa de curry amarillo
-  **Camarón royal** Camarón envuelto en tocino crujiente, servido en aderezo de chipotle
- Satay de cerdo** Con salsa de tamarindo
-  **Gyoza de camarón** Gratinado con queso mozzarella en salsa de chile dulce
-  **Entrada para 2 personas** Muestra de nuestras tapas y entradas, brocheta de pollo, rollo primavera, gyoza de camarón y satay de cerdo



ENTRADAS

-  **Sashimi de pesca del día** Láminas finas de nuestra pesca del día marinadas con aceite de oliva, soya y un toque de jugo de limón
-  **Tartar de atún** Cubitos de atún con cebolla, pepino, salsa ponzu, aguacate, aceite de ajonjolí
-  **Edamames** Salteados con salsa de soya con ajonjolí y jengibre
-  **Rollo primavera** Elaborado con pasta de trigo y relleno con mezcla de verduras estilo juliana en salsa de soya y aceite de ajonjolí
-  **Hummus** Acompañado de pan pita








SOPAS

-  **Crema de almeja** Elaborada con almeja, papa, zanahoria, apio, mantequilla, ajo, perejil, crema, tocino, servido en pan campesino
-  **Sopa Miso** Dashi (Caldo de pescado), alga, poro, cebolla, tofu, fideo de arroz y miso





ENSALADAS

-  **Ensalada Finisterra** Pera, arúgula, queso parmesano, almendra y reducción de balsámico
-  **Ensalada de frutos rojos** Mezcla de lechugas y espinacas, frutos rojos, nuez caramelizada, queso azul y vinagreta de miel

FUERTES

-  **Brisket al homo*** Pecho de res en lenta cocción, servido con puré de camote y vegetales
-  **Picaña*** Acompañada de papas gajo al chimichurri y espárrago con zanahoria
-  **Pad Thai de cerdo** Tallarin de arroz, cebollines, ajo, cacahuate, cilantro, limón, aceite de ajonjolí, salsa de pescado, salsa soya, tamarindo, germen de soya.
-  **Pulpo a las brasas** Acompañado con risotto de cilantro y champiñones salteados al ajillo
-  **Mahi Mahi** En salsa de mantequilla con cítricos. Servido con ensalada
-  **Pollo teriyaki** crujiente con salsa teriyaki casera y arroz frito
-  **Camarones al chipotle** En cremosa salsa de chipotle, acompañado de risotto al limón y vegetales

POSTRES

-  **Napoleón de guayaba** Láminas de pasta hojaldre, relleno de crema de guayaba, servidas con guayaba caramelizada
-  **Pavlova de frutos rojos** Láminas de merengue servidas con crema de frutos rojos y compota
-  **Crumble de manzana** Servido con helado de vainilla
-  **Crème brûlée** El tradicional de vainilla con costra de caramelo



MEJORA TU EXPERIENCIA

Consulta con concierge
Para más información

Pregunta por tus
beneficios de
Sandos4u



*El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por alimentos