




Shangri La


Ensaladas & entradas Salads & entrees


Caracoles y hongos silvestres
Con hongos salteados con mantequilla, ajo, finas hierbas y aire de vino tinto

Quiche de queso
Con espárragos salteados, espuma de limón y eneldo

Carpaccio de salmón 
Con hojas de arúgula, pimientos asados, aire de limón, vino blanco y albahaca

Foie gras
De codorniz con espuma de chabacanos al grand marnier, y pan de anís


Ensalada Shangrila 
Con finos brotes de lechugas, salsa de avena, vinagreta balsámica, pistache y nuez caramelizada

Ensalada de Pera 
Corazones de lechuga, queso roquefort, espárragos y tomate con vinagreta balsámica y miel


Nidos de lechuga francesa
Con huevo de codorniz y vinagreta de frambuesa


Scargot and wild mushrooms
With sauteed mushroom butter, garlic, herbs and red wine essence

Cheese Quiche
With sauteed asparagus, lemon foam and dill

Salmon Carpaccio 
With arugula leaves, roasted peppers, lemon essence, white wine and basil


Foie gras
Quail foie gras with apricots foam au grand Marnier, and anise bread

Shangrila salad 
With fine outbreaks of lettuce, yogurt sauce, balsamic vinaigrette, pistachio and nuts caramelized

Pear salad 
Lettuce hearts, roquefort cheese, asparagus and tomatoes with balsamic vinaigrette and honey

French lettuce nests
With quail egg and raspberry vinaigrette

Sopas Soups

Clásica sopa de cebolla francesa 
Al vino tinto con queso gruyere al gratin

Crema Bouzique
Crema de mejillones con cebollín al azafrán y grisinni de chile

Classic French 
Onion soup with gruyere cheese au gratin and red wine

Bouzique Cream
Mussels cream with saffron onions and chilli grisinni



Vegan



Gluten free



Shangri La

Platos fuertes

Main courses

Pescado en crema de eneldo
Marinado con limón, acompañado de puré de zanahoria y calabaza cambray

Salmón

Con escamas de ajo, salsa de vino espumoso y azafrán con puré de chícharo, láminas de papa y zanahoria cambray

Filete de res

Marinado en vino tinto, salsa de pimienta verde, puré de papa y trufa negra

Pechuga de pollo rellena

De hongos silvestres, marinada en vino blanco, salsa Cumberland y ratatouille de verdura

Codorniz rellena

Rellena de frutos secos macerada en vino, puré de papa y salsa de vino Marsala

Ragout de camarones y callo hacha

Salteados con salsa de vino Chablis y azafrán acompañado de linguini

Cous cous Forestiere

Salteado al azafrán con verduras y hongos al aceite de oliva

Ternera al romero

Con salsa de chabacano, papa chateau al horno, finas hierbas y calabaza cambray

Pechuga de pato

Con verduras torneadas, puré de papa y salsa de vino tinto

Fish fillet with dill cream

Marinated with lemon, served with mashed carrot and zucchini

Salmon

With garlic flakes, sparkling wine sauce and saffron with mashed green peas, potatoes and carrots flakes

Beef tenderloin

Marinated in red wine, green pepper sauce, mashed potatoes and black truffle

Stuffed chicken breast

Of wild mushrooms, marinated in white wine, Cumberland sauce and ratatouille

Stuffed Quail

Of dry fruit macerated with wine, mashed potatoes and Marsala wine sauce

Shrimp and scallops ragout

Sautéed with Chablis wine sauce and Saffron accompanied by linguini

Cous cous Forestiere

Sautéed with saffron, vegetables and mushrooms olive oil

Rosemary veal

With apricot sauce, chateau baked potato, herbs and zucchini

Duck breast

With turned vegetables, mashed potatoes and red wine

Postres

Desserts

Crème brûlée

Crema con caramelizado de azúcar, macedonia de frutas y pasta lille

Parfait

Obsesión de frutos rojos con salsa de chocolate

Macedonia de frutos

Con salsa de fruta de la pasión

Zacher

Pastel de chocolate con salsa inglesa

Helado de la casa

Crème brûlée

Cream with caramelized sugar, macedonia fruit and lille pasta

Parfait

Red fruits obsession with chocolate sauce

Macedonia fruit

With passion fruit sauce

Zacher

Chocolate cake with Anglaise sauce

Homemade ice cream

