



PLAZABLANCA®
RESTAURANTE

ENTRANTES FRIOS COLD STARTERS

**ENSALADA MÉZCLUM MEZCLUM CON
VINAGRETA 15€** 

MESCLUN SALAD WITH VINAIGRETTE

**CREMA FRÍA DE ESPÁRRAGOS VERDES
Y ESTRAGÓN 18€** 

COLD GREEN ASPARAGUS AND TARRAGON CREAM

**SALMÓN GRAVLAX MARINADO CON
NARANJA Y ENELDO 22€**

MARINATED GRAVLAX SALMON WITH MANDARIN AND
DILL

CARPACCIO DE CARABINERO 58€

SCARLET PRAWNS CARPACCIO

**TARTAR DE ATÚN DE BARBATE, SALSA
YAKINIKU 26€**

BARBATE TUNA TARTARE, YAKINIKU SAUCE

**TATAKI DE ATÚN MARINADO CON LIMÓN
Y CITRONELA 28€**

TUNA TATAKI MARINATED WITH YUZU AND
LEMONGRASS

ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

**RAVIOLIS DE CARABINEROS CON
EMULSIÓN DE BISQUE 36€**

SCARLET PRAWNS RAVIOLIS WITH BISQUE EMULSIÓN

**LINGUINI CON MARISCO Y JUGO DE
MARISCO 26€**

LINGUINE WITH SHELLFISH AND SEAFOOD JUS

RISOTTO CON TRUFAS  COMPATIBLE **26€**

RISOTTO WITH TRUFFLES

GAMBAS AL AJILLO 34€

GARLIC PRAWNS



PRINCIPALES MAINS

**CALABACÍN CON BRUNOISE DE
VERDURAS, CHALOTA Y VINAGRETA 20€**
ZUCCHINI WITH VEGETABLES BRUNOISE, SHALLOT AND
CHERRY TOMATO VINAIGRETTE

PESCADOS FISH

**FILETE DE LUBINA A LA PLANCHA,
TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS 35€**
SEA BASS FILLET , BLACK OLIVES TAPENADE

**FILETE DE GALLO DE SAN PEDRO,
SALSA "VIERGE" CON HIERBAS 45€**
GRILLED JOHN DORY FILLET, "SAUCE VIERGE" WITH
HERBS

CARNE MEAT

**CORDERO LECHAL ASADO CON
VERDURAS Y SU JUGO 38€**
ROASTED SUCKLING LAMB WITH ITS JUS

**ENTRECOTE A LA PARRILLA, PATATAS
FRITAS Y SALSA BEARNESA 46€**
GRILLED ENTRECOTE, FRIES AND BÉARNAISE SAUCE

**SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA,
PURÉE DE ZANAHORIA CON COMINO Y
SALSA DE VINO TINTO 38€**
BEEF FILLET STEAK, CARROT PUREE WITH CUMIN AND
RED WINE SAUCE

**TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA
CON PATATA FRITA 32€**
BEEF FILLET TARTARE WITH FRENCH FRIES

GUARNICIONES SIDE DISHES

ENSALADA MÉZCLUM 7€ 
MESCLUN SALAD

VERDURAS DE VERANO 10€ 
SUMMER VEGETABLES

PURÉE DE PATATA 10€
POTATOE PURÉE

PATATAS FRITAS 10€ 
FRENCH FRIES