

# ASTIR


PORTALS NOUS


## PARA COMPARTIR

**Tartar de salmón y aguacate.** 18€     

**Croquetas caseras de Jamón Ibérico.** 5€/2 Uni.   

**Steak tartar mediterráneo.** 19€ 

**Jamón Ibérico de Bellota.** 26€   
pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra

**Ceviche de pescado fresco.** 18€   
Leche de tigre, cilantro, cebolla morada,  
boniato cocido y choclos

**Foie a la plancha con compota de cebolla.** 16€





**Hummus de berenjena asada con crudités.** 12€

**Pimientos de Padrón.** 6€

## ENSALADAS

**Ensalada César.** 14€           
con pollo de corral / **Gamba + 4€**

**Burrata, tomate y pesto.** 15€  

**Ensalada de quinoa y superalimentos.** 18€      
con coco, chía, bimi, aguacate, quínoa,  
lombarda, wakame y zanahoria

**Ensalada verde.** 10€  
de hortalizas, frutas, brotes y flores de temporada,  
vinagretas caseras y aceite de oliva

## BUENAS MIGAS

**Club Sándwich.** 18€ 

pollo, bacon crujiente,  
selección de lechugas, tomate,  
cebolla caramelizada y huevo

**Hamburguesa.** 20€ 

pan de cristal de cerveza, carne de ternera,  
cebolla caramelizada, queso, selección de  
lechugas, tomate y bacón

## PASTAS Y NUESTROS ARROCES

**Rigatonis Pomodoro.** 16€

con tomatitos, albahaca y lascas de parmesano

**Tagliatelle a la crema.** 19€ 

con langostinos

**Paella ciega de mariscos.** 24€/pax (min 2 Pax) 

**Arroz seco de bogavante.** 32€/  

pax (min 2 Pax)

**Arroz seco de verduras.** 19€/pax (min 2 Pax) 

## CARNES

**Château Briand.** 44€/pax (min 2 pax) 

patato y verdura de temporada

**Solomillo de vaca rubia Mallorquina al grill.** 29€

**Taco de cochinillo.** 26€ 

con su jugo de carne

**Pollo de corral asado al carbón.** 26€

con jugo de cerveza artesana



waveofchange.com

## PESCADOS

**Lubina a la sal.** 27€/pax (min 2 pax)

**Filete de salmón.** 22€   
con quinoa, verduritas de la huerta, algas wakame

**Bogavante.** 35€   
a la plancha con salsa holandesa

**Corvina con salsa de maíz y espárragos.** 22€

**Vieiras a la plancha.** 25€   
con cítricos y hierbas aromáticas



MSC-C-56782

ASC-C-01938

Restaurante certificado por el Estándar de cadena de custodia de MSC/ASC (Primera cadena hotelera certificada del Sur de Europa, República Dominicana y México). Desde Iberostar, como parte de nuestro movimiento "WAVE OF CHANGE", trabajamos para proporcionar a nuestros clientes una selección de pescado y marisco cada vez más responsable para proteger la salud de nuestros océanos y de las

## GUARNICIONES

(A elegir con carnes y pescados)

**Parrillada de verduras**

**Patatas fritas en aceite de oliva**

**Arroz basmati**

**Salsa de carne**

**Salsa holandesa**

## MUNDO DULCE

**Tarta fina de manzana.** 12€   
con helado de vainilla

**Ensalada de fruta de temporada.** 10€  
infusionada con diferentes almíbares y menta

**Panacotta de coco.** 10€   
con frutos rojos \* sin azúcar

**Brownie de chocolate.** 10€  
con helado de caramelo

**Surtido de helados.** 6€



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



FS CÁSCARA



CACAHUETE



LECHE



HUEVO



APIO



PESCADO



MOSTAZA



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



SULFITO

Menu disponible para niños. Si tienes alguna intolerancia alimentaria consúltalo con nuestro personal, pueden contener trazas.