



La Pergola

Platos Fuertes / Main Course

Foie Grass al Grill

Chart Grilled Foie Grass

Sobre Bruschetta, Pistache y Tomate Cherry

On toasted Bruschetta, Pistachio and Cherry Tomato

Rack de Cordero rostizado a la Provenzale / Roasted Rack of Lamb Provenzale Style

Acompañados de Espinacas sauté y terrina de hongo Portobello

Served with sautéed Spinach and Terrine of Portobello mushroom

Medallones de Res/ Beef Medaillons

Rellenos de Setas y hierbas frescas en salsa de Merlot

Grilled & stuffed with Mushrooms and fresh herbs in Merlot sauce

Camarones en salsa de Tamarindo / Shrimps in Tamarindo sauce

Salteados al Vino Blanco y servidos con Juliana de vegetales

Sautéed with White Wine and served with Julienne of vegetables

Pato Rostizado / Roasted Duck

En salsa de Cereza Negra Acompañado de Manzana caramelizada

Served with a Cherry sauce & caramelized Apple

Mar y Tierra/ Surf and Turf

Con Langostino y corazón de filete de res

Prawn and beef fillet

Suprema de Robalo sobre Lasaña de Pimientos Sea Bass Suprême on sweet Peppers Lasagna

Acompañada de Calabacitas, Berenjena y vino de Oporto

Served with Zucchini, Eggplant and Oporto Wine sauce

Pechuga de Pollo a la Parmesana

Parmesan Chicken breast

Sobre salsa cassé de Tomate y Fettuccini Alfredo

On Tomato cassé sauce and Fettuccini Alfredo

