



POSADA TERRA SANTA

Carta Restaurante

Entrantes | Starters

Croquetas caseras de jamón ibérico (4ud.)

Homemade croquettes of iberian ham (4pcs.) 15€

Ceviche de corvina, receta de nuestro chef Peruano

Sea bass ceviche, recipe from our Peruvian chef 24€

Flor de alcachofa con virutas de ibérico y foie (Versión vegana acompañada de Ceps)

Artichoke flower with shavings of Iberian pork and foie
(Vegan version accompanied by Ceps mince) 16€

Carpaccio de gamba marinado con jugo de la misma, AOVE y piel de lima

Marinated prawn carpaccio with its own juice, extra
virgin olive oil and lime zest 18€

Puerro caramelizados con salsa de tomate seco, almendras, piparras, AOVE y aceite de sésamo

Caramelized leeks with sun-dried tomato sauce,
almonds, piparras, extra virgin olive oil and sesame oil 15€



Principales | Mains

**Solomillo de ternera, con puré de patatas casero
(salsa opcionales: funghi o Café París)**

Beef tenderloin with homemade mashed potatoes (optional
sauces: mushroom or Café de Paris)

36€

**Lomo de Rodaballo a la plancha con salsa Holandesa
acompañado de verduras a la plancha**

Grilled Turbot Fillet with Hollandaise Sauce served
with grilled vegetables

32€

**Pluma Ibérica con mantequilla Café Paris con
boniato frito y cebolla caramelizada**

Iberian pork shoulder with Café Paris butter, fried
sweet potato and caramelized onion

33€

**Calamar a la plancha con ensalada verde de canónigos,
tomate cherry variado y mayonesa de lima**

Grilled squid with a green salad of lamb's lettuce,
assorted cherry tomatoes and lime mayonnaise

28€

Risotto de espárragos y boletus

Asparagus and mushroom risotto

23€



Los postres del chef

Chef's Selection of Desserts

Brownie artesano con helado de vainilla
Artisan brownie with vanilla ice cream 9€

Tiramisú del chef
Chef's Tiramisu 10€

Tarta de queso con mermelada de arándanos
Cheesecake with blueberry jam 12€

