

VAVÁ

PLAYA

Menús

FEED YOUR SOUL
FEED YOUR SENSES
FEEL VAVÁ

PROPUESTA MENÚ ° 1

APERITIVOS

PAN TUMACA

Pan Campestre al ajo, Mojo de Tomate, Jamón Ibérico
Knoblauch-Landbrot, Tomaten-Mojo, iberischer Schinken
Garlic country bread, tomato mojo, Iberian ham

SELECCION DE QUESOS

Con su contrapunto dulce y regañá
Auswahl an Käsesorten mit ihrem süßen Kontrast
Selection of cheeses with their sweet contrast

POLLO COCONUT

Tiras de pollo con empanado crujiente de arroz y coco, relish de mango y yogurt
Knuspriges Hähnchenfilet in Reis-Kokos-Panade, Joghurt- Mango-Sauce
Chicken strips breaded of rice and coconut, mango relish and yogurt

NACHOS DE CAMARONES

Tortillas crocantes de camarones, alioli de cilantro
Knusprige Tortilla-Chips mit kleinen Garnelen
Shrimp crispy tortilla, coriander aioli

MENÚ

TERIYAKI

Pollo teriyaki, mezcla hojas verdes, quinoa cocida, edamame, zanahoria rallada, tomate cherry, cilantro, vinagreta de sésamo y jengibre

Hähnchen Teriyaki, Salatblätter, gekochte Quinoa, Edamame, geriebene Karotten, Kirschtomaten, Koriander, Sesam-
Vinaigrette und Ingwer

Teriyaki chicken, mixed greens, cooked quinoa, edamame, gratet carrot, cherry tomatoes, cilantro, sesame and ginger
vinaigrette

PATO AGRIDULCE

Pechuga de pato crocante, arroz al coco, salsa chili dulce, semillas de edamame
Knusperiger Entenbrust, Kokosnusreis, sauteed edamame, süße Chilisoße
Crispy duck breast, coconut rice, edamame seeds, sweet chili sauce

POSTRE

AMOR AL CHOCOLATE

Tarta de chocolate con capas de mousse de chocolate y jugoso bizcocho chocolate, helado de chocolate blanco, crunchy chocolate negro

Schokoladenkuchen mit Schichten von Schokoladenmousse und saftigem Schokoladen-Kuchen, Eis aus weißer Schokolade,
crunchy schwarzer Schokolade

Chocolate cake with layers of chocolate mousse and juicy chocolate sponge cake, white chocolate ice cream, crunchy dark
chocolate

BEBIDAS

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

VINO BLANCO MARQUÉS DE CÁCERES (VERDEJO)

VINO TINTO CARACEPA (V.C. CÁDIZ)

PRECIO: 68,90 IVA INCLUIDO

DURACIÓN DEL CÓCTEL: 90 MINUTOS

PROPUESTA MENÚ N°2

APERITIVOS

PAN TUMACA

Pan Campestre al ajo, Mojo de Tomate, Jamón Ibérico
Knoblauch-Landbrot, Tomaten-Mojo, iberischer Schinken
Garlic country bread, tomato mojo, Iberian ham

SELECCION DE QUESOS

Con su contrapunto dulce y regañá
Auswahl an Käsesorten mit ihrem süßen Kontrast
Selection of cheeses with their sweet contrast

RISSOTO IBÉRICO

Risotto de carrillera ibérica con queso payoyo y polvo de pistacho
Risotto mit Iberischen Backenfleisch, Payoyo-Käse und Pistazienpulver
Iberian cheek, risotto with payoyo cheese and pistachio powder

LANGOSTINOS PICANTITOS

Langostinos rebozados, salsa de curry mango, chutney de tomate, alga wakame
Garnelen im Teigmantel, Curry-Mango Sosse, Tomaten Chutney, Wakame
Battered prawns, mango curry sauce, tomato chutney, wakame seaweed

MENÚ

PULPO AL OLIVO

Pulpo pochado, alioli de aceitunas Kalamata, cebolla encurtida y menta
Gegrillte octopus, lila Oliven aioli, Marine Bohnen, Zwiebel und Minzensalat
Grilled octopus, Kalamata olive, onion and mint salad

SOLOMILLO DE RETINTO

Salteado setas shitake, papas grilladas
Sautierte Shitake-Pilze, gegrillte Kartoffeln, Brandysauce
Sautéed shitake mushrooms, grilled potatoes, brandy sauce

POSTRE

COULANT DE QUESO MANCHEGO

Con sorbete de frambuesa y chantilly de pistacho
Cremiger Manchego Käse Coulant mit Himbeer Sorbet und Pistazien Chantilly
Manchego cheese coolant with raspberry sorbet and pistachio chantilly

BEBIDAS

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS
VINO BLANCO MARQUÉS DE CÁCERES (VERDEJO)
VINO TINTO RIBERA DEL DUERO

PRECIO: 77,50 IVA INCLUIDO
DURACIÓN DEL CÓCTEL: 90 MINUTOS

PROPUESTA MENÚ °3

APERITIVOS

PAN TUMACA

Pan Campestre al ajo, Mojo de Tomate, Jamón Ibérico
Knoblauch-Landbrot, Tomaten-Mojo, iberischer Schinken
Garlic country bread, tomato mojo, Iberian ham

SELECCION DE QUESOS

Con su contrapunto dulce y regañá
Auswahl an Käsesorten mit ihrem süßen Kontrast
Selection of cheeses with their sweet contrast

TERIYAKI

Pollo teriyaki, mezcla hojas verdes, quinoa cocida, edamame, zanahoria rallada, tomate cherry, cilantro, vinagreta de sésamo y jengibre
Hähnchen Teriyaki, Salatblätter, gekochte Quinoa, Edamame, geriebene Karotten, Kirschtomaten, Koriander, Sesam-Vinaigrette und Ingwer
Teriyaki chicken, mixed greens, cooked quinoa, edamame, grated carrot, cherry tomatoes, cilantro, sesame and ginger vinaigrette

ALGO DE SUSHI

Niguri salmón y anguila, maki vegetal, california roll
Etwas Niguri-Sushi, Lachs und Aal, Gemüse-Maki, California Roll
Some Niguri sushi salmon and eel, vegetable maki, California roll

DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS MARINERAS

Carabinero, camarones, choco y alioli de alga nori
Meeresfrüchte-Kroketten Degustation Rote Riesengarnele, Garnelen und Tintenfisch mit Nori Algen-Aioli
Seafood Croquette tasting Scarlet shrimp, shrimp, cuttlefish and nori seaweed aioli

PULPO AL OLIVO

Pulpo pochado, alioli de aceitunas Kalamata, cebolla encurtida y menta
Gegrillte octopus, lila Oliven aioli, Marine Bohnen, Zwiebel und Minzensalat
Grilled octopus, Kalamata olive, onion and mint salad

POLLO COCONUT

Tiras de pollo con empanado crujiente de arroz y coco, relish de mango y yogurt
Knuspriges Hähnchenfilet in Reis-Kokos-Panade, Joghurt- Mango-Sauce
Chicken strips breaded of rice and coconut, mango relish and yogurt

PLATO PRINCIPAL

CORVINA Y GAMBÓN

Lomo de corvina y gambones al perfume de ajo y tomate fresco, fino de Jerez
Seebarsch und Riesengarnelen mit dem Duft von Knoblauch und frischen Tomaten und Fino Sherry
Croaker loin and prawns with garlic perfume, fresh tomato and sherry vinegar

ó

PRESA IBÉRICA

Presa ibérica al carbón macerada con especias en aceite de oliva
Gegrilltes Iberische Lende mit Gewürzen in Olivenöl mazeriert
Grilled iberian pork marinated in spices with olive oil

POSTRE

TARTA DE BANANA

Tarta de banana, nueces caramelizadas, helado de coco, salsa caramelo
Bananenkuchen, karamellierte Nüsse, Kokosnuss-Eis, Karamellsauce
Banana cake, caramelized walnuts, coconut ice cream, caramel sauce

BEBIDAS

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS
VINO BLACO VIÑA MATALIÁN (V.T CÁDIZ)
VINO TINTO RIBERA DEL DUERO