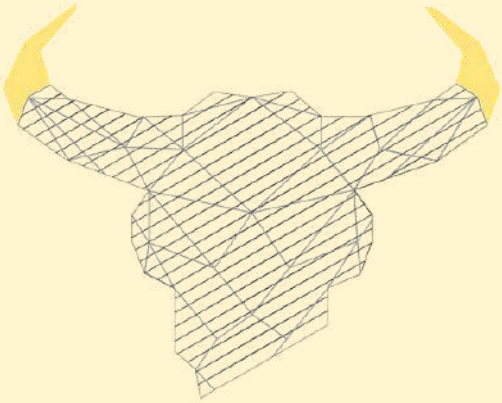
TRS
IBIZA
HOTEL

CARTA ADAPTADA
con pictogramas



EL GAUCHO

Autism. Friendly

ELABORADA POR AUTISM FRIENDLY CLUB

La mayoría de los símbolos pictográficos utilizados son propiedad del Gobierno de Aragón y han sido creados por Sergio Palao para ARASAAC (http://www.arasaac.org), que los distribuye bajo Licencia Creative Commons BY-NC-SA.

ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVO



PESCADO



APIO



ALTRAMUCES



CACAHUETE



LÁCTEOS



MOLUSCOS



FRUTOS CÁSCARA



SOJA



SÉSAMO



SULFITOS



MOSTAZA

OTROS SÍMBOLOS



VEGANO



VEGETARIANO







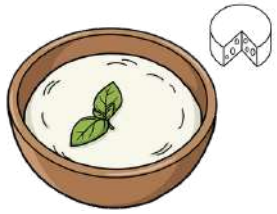


SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA,
INFORMA AL CAMARERO ANTES DE PEDIR.

ENTRANTES

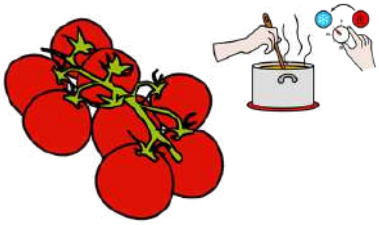
ENTRANTES FRÍOS

Straciattella de mozzarella



QUESO STRACIATTELLA

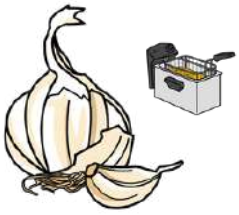
+



TOMATES CHERRYS CONFITADOS*

*COCINADOS A BAJA TEMPERATURA

+



AJO FRITO



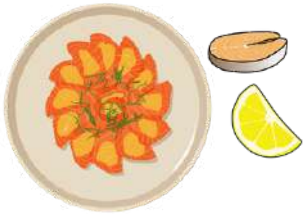
ALMENDRAS

+



SALSA PESTO DE ALBAHACA, LIMÓN Y AJO

Tiradito de salmón y leche de tigre de maracuyá



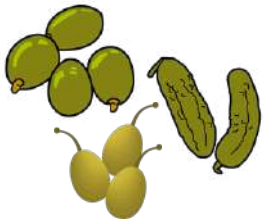
LÁMINAS FINAS DE SALMÓN CON CÍTRICOS

+

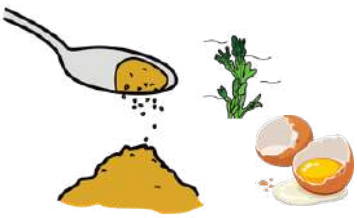


CREMA DE AGUACATE ASADO

+

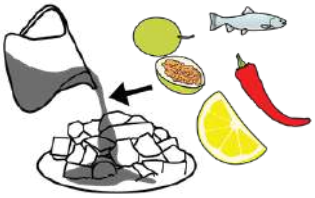


ENCURTIDOS



CONDIMENTO DE ALGAS Y HUEVO

+



LECHE DE TIGRE* DE MARACUYÁ

*SALSA DE PESCADO, CÍTRICO Y AJÍ

+

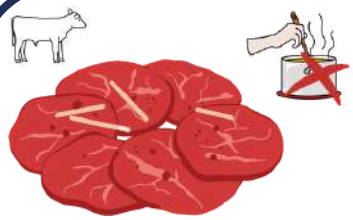


ACEITE DE SÉSAMO

ENTRANTES

Carpaccio de ternera





LÁMINAS FINAS DE TERNERA CRUDA



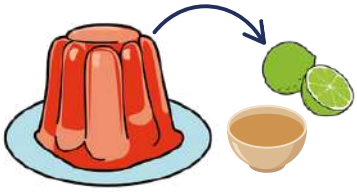
MOSTAZA



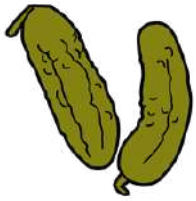
RÚCULA



QUESO PARMESANO



GELATINA DE JUGO DE CARNE Y LIMA



PEPINILLO

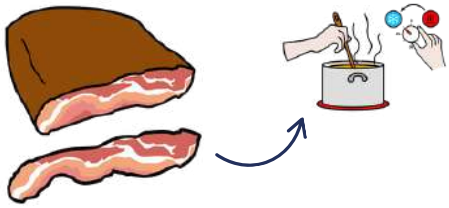


ACEITE DE OLIVA

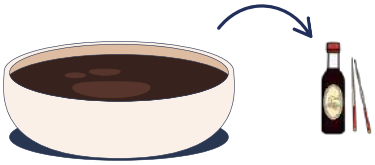
ENTRANTES CALIENTES

Panceta ibérica crujiente





PANCETA IBÉRICA COCINADA A BAJA TEMPERATURA



SALSA DE HOISIN Y ANGUILA*

*SALSAS ESPESAS A BASE DE SOJA



MAYONESA PICANTE



MAIZ CRUJIENTE



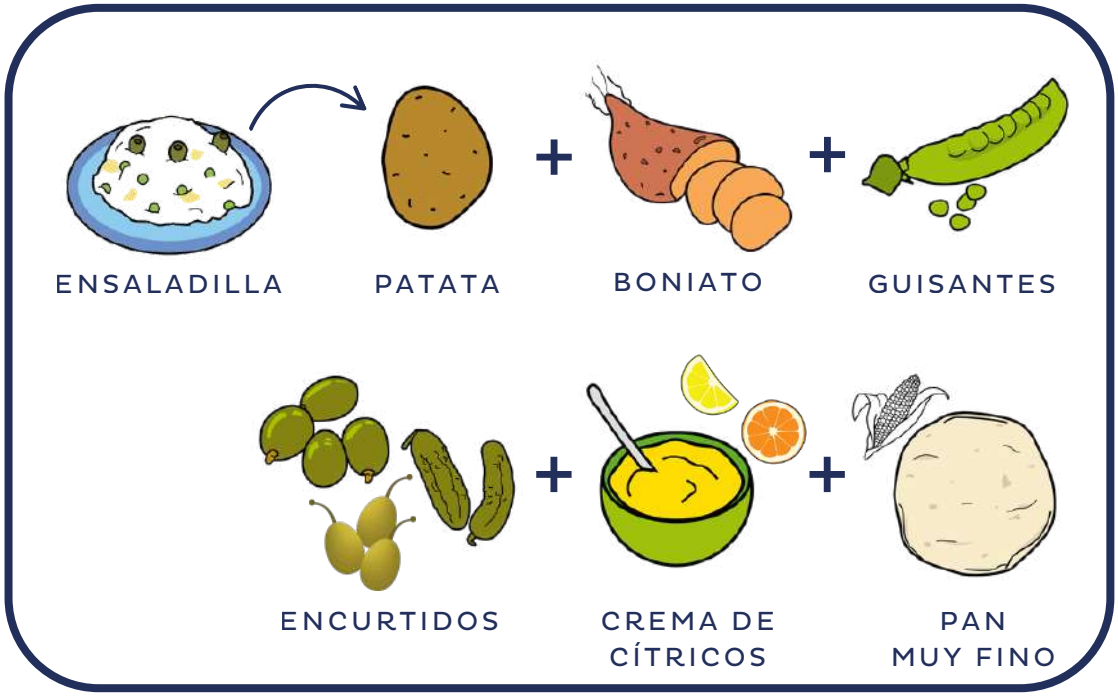
PIEL DE CERDO CRUJIENTE

Croquetas de jamón ibérico

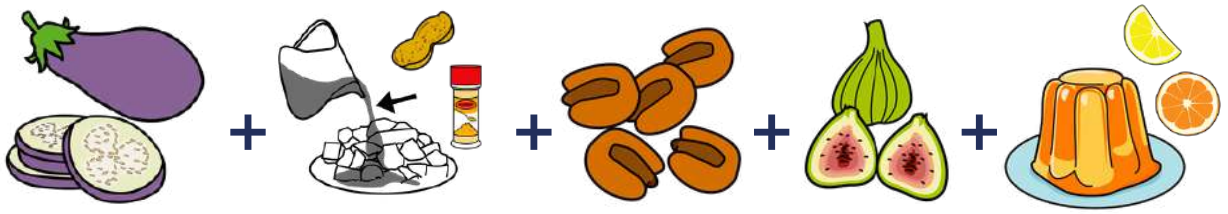


ENTRANTES VEGANOS/VEGETARIANOS

Ensaladilla ahumada de patata y boniato



Berenjena crujiente con salsa de cacahuetes y curry



BERENJENA + SALSA DE CACAHUETE Y CURRY + MAIZ TOSTADO + HIGOS + GELATINA DE CÍTRICOS

PRINCIPALES

CARNE A LA LEÑA

Taco de costilla de cerdo confitada



TACO + COSTILLA DE CERDO + SALSA DE BARBACOA Y MIEL

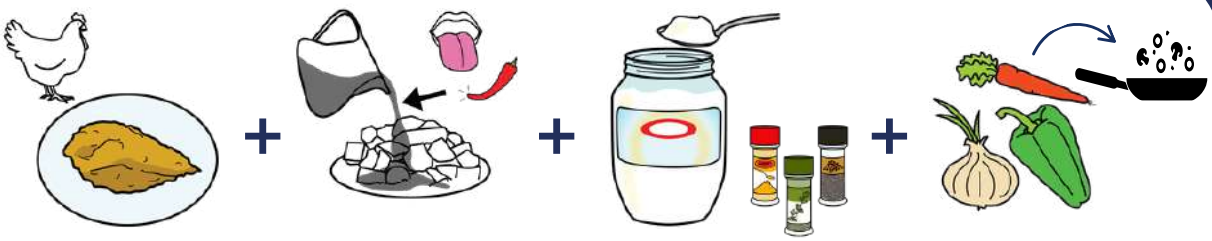


PIÑA ASADA + CILANTRO + CEBOLLA ENCURTIDA*

*EN VINAGRE

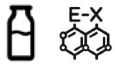
Pollo crujiente glaseado

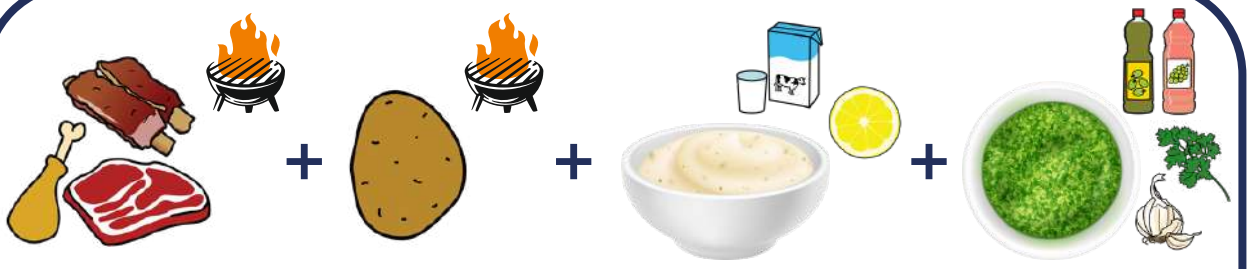




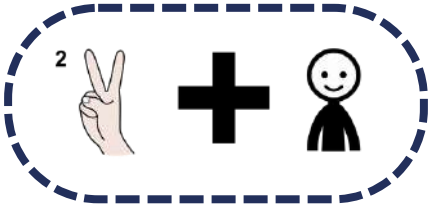
POLLO CRUJIENTE + SALSA PICANTE + MAYONESA DE ESPECIAS + VERDURAS SALTEADAS

Parrillada de carne "El Gaucho" (mínimo 2 personas)





CARNES A LA BRASA + PATATA ASADA + CREMA AGRIA* *NATA FERMENTADA CON LIMÓN + CHIMICHURRI* *SALSA DE PEREJIL, AJO, ACEITE Y VINAGRE



Lomo bajo nacional



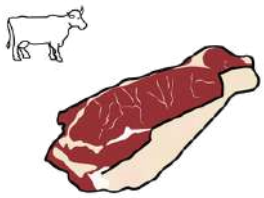


CARNE DE VACA + PURÉ DE ZANAHORIAS ASADAS + BIMI* A LA BRASA *VEGETAL + PIMIENTA DE JAMAICA* *NO PICANTE

PRINCIPALES

Picaña de Black Angus





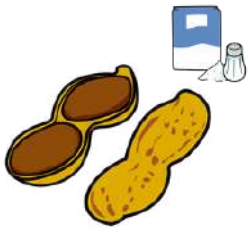
CORTE DE CARNE DE VACUNO

+



CREMA DE BONIATOS ESPECIADOS

+



CACAHUETES SALADOS

+



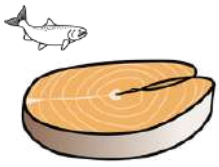
SALSA DE OPORTO*

*VINO TINTO

PESCADO A LA LEÑA

Lomo de salmón crujiente





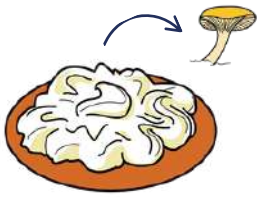
LOMO DE SALMÓN

+



SETAS

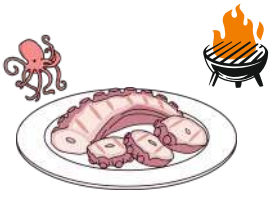
+



ESPUMA DE HONGOS

Pulpo a la brasa





PULPO A LA BRASA

+



SALSA YAKINIKU*

*SOJA, SÉSAMO, AJO Y JENGIBRE

+



CREMA DE MAÍZ



AGUACATE A LA BRASA

+



TAJÍN*

*CONDIMENTO DE CHILES, SAL Y LIMÓN

+



AGUACHILE*

*CAMARONES, LIMÓN, SALSA DE CHILE, PEPINO Y CEBOLLA MORADA

PRINCIPALES

Autism Friendly

VEGETARIANO / VEGANO

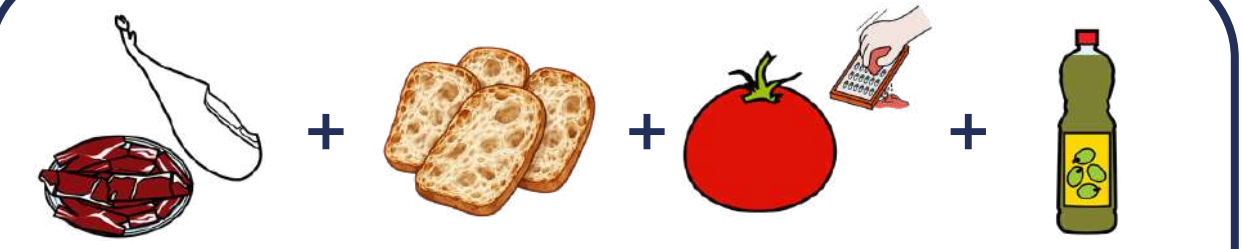
Coliflor crujiente



COLIFLOR + SALSA DE SOJA Y MISO ROJO* *PASTA DULCE + CREMA DE JUDÍA BLANCA + HIERBAS FRESCAS + SÉSAMO NEGRO

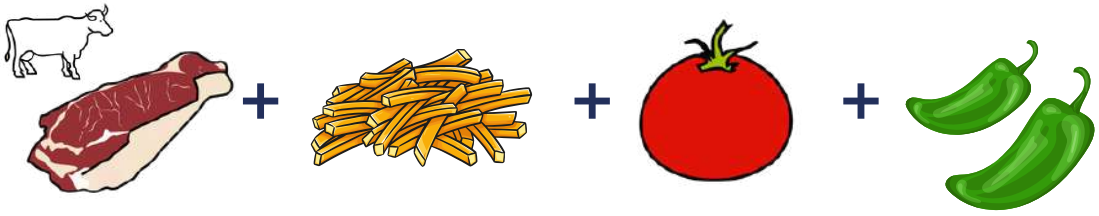
GOURMET

Jamón 5 jotas con pan cristal, tomate fresco rallado y aceite de oliva

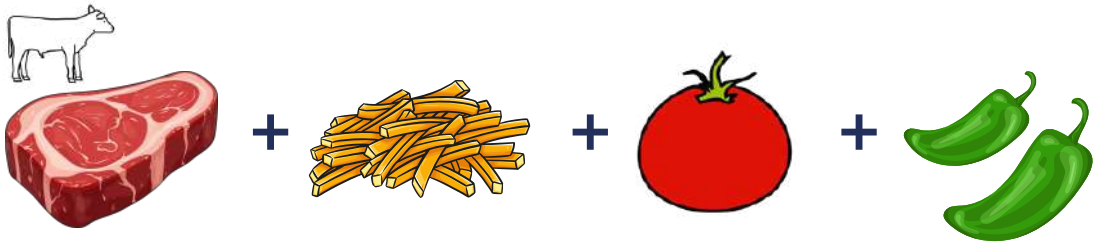


JAMÓN IBÉRICO + PAN CRISTAL + TOMATE RALLADO + ACEITE DE OLIVA

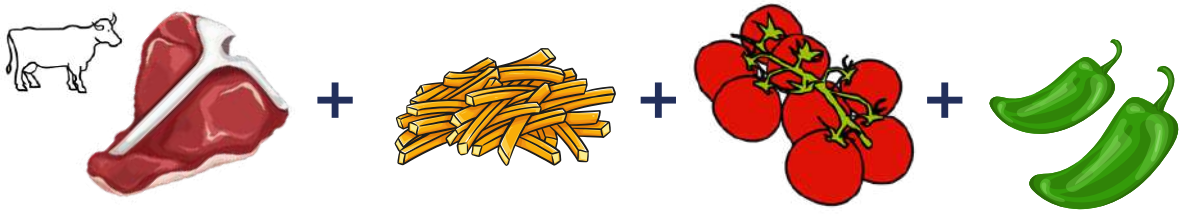
Entrecot de carne de vacuno nacional (500 gr. aprox.)



Chuletón ternera (entre 800 gr. y 1 kg.)

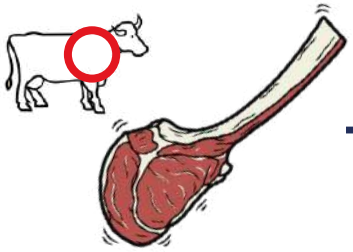


T-bone steak (1.100 gr. aprox.)



GOURMET

Tomahawk de vaca nacional (1.300 gr. aprox.)


CARNE DE VACUNO DE LAS COSTILLAS DELANTERAS

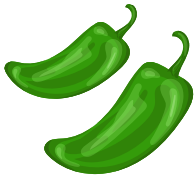
+


PATATAS FRITAS

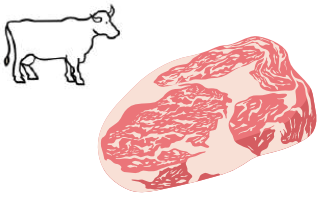
+


TOMATES CHERRY

+


PIMIENTOS DEL PADRÓN

Picaña de Wagyu (800 gr. aprox.)


CORTE DE CARNE DE WAGYU*

*RAZA BOVINA CON ALTA INFILTRACIÓN DE GRASA

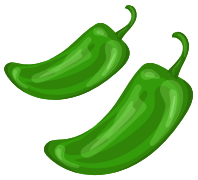
+


PATATAS FRITAS

+


TOMATE

+


PIMIENTOS DEL PADRÓN

GOURMET

POSTRES

Babá estilo napolitano




PAN BRIOCHE DE VAINILLA

+



LICOR DE LIMÓN

+


HELADO DE VAINILLA

+


GELATINA DE YUZU*

*FRUTA CÍTRICA DE ASIA

+


POLVO DE MENTA

Nuestra versión de naranja helada




SORBETE DE NARANJA

+

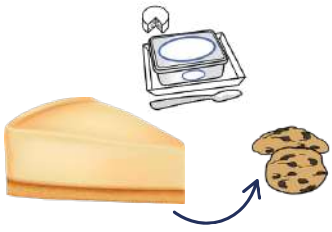

GELATINA DE CÍTRICOS

+


CREMOSO DE VAINILLA

Tarta de queso




TARTA DE QUESO CON BASE DE GALLETA

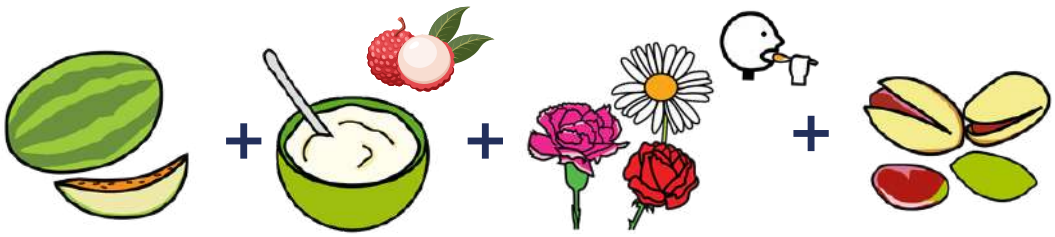
+


ALMENDRAS

+


AVELLANAS

Melón, lichi, pistacho



MELÓN + CREMOSO DE LICHI* + FLORES FRESCAS + PISTACHOS

*FRUTA

Ganache de chocolate negro



SALSA DE CHOCOLATE NEGRO Y CAFÉ + MIGAS DE CACAO + NATA MONTADA DE VAINILLA + CARAMELO

POSTRES

TRS

IBIZA
HOTEL

