



ESTIMADO CLIENTE,

NOS COMPLACE OFRECERLE NUESTRA CARTA, PRESENTADA EN JULIO DE 2023, QUE HA SIDO CONCEBIDA COMO UN EJERCICIO DE MARIDAJE DE LA COCINA CLÁSICA DE EL SITIO CON PREPARACIONES PROPIAS DE NUESTRA ISLA Y ALGUNOS DE SUS INGREDIENTES MÁS ICÓNICOS.

ESPERAMOS QUE LA DISFRUTE.

## ENTRANTES



Salmorejo de zanahoria asada, vegetales encurtidos y queso

Crema fría de mango con escabeche marinero de vinagre macho.  
Acompañada de tomates asados y escabechados


Carpacho de pepino con vinagreta de yogur y orejones, y piñones tostados

Pulpo en tempura de tinta calamar sobre crema de pimientos asados  
y mayonesa de jalapeños

Terrina de foie de pato caramelizado

Ceviche “peruano” con mango parchita

Steak tartar EL SITIO, con huevo frito y mi-cuit de foie de pato





## PRINCIPALES

Malfati\* de espinacas en salsa de nueces y Gorgonzola suave

Bacalao en texturas: suprema confitada, crema ligera de bacalao y croquetas crujientes.  
Acompañado de verduras de temporada y papa negra

Cazuela cremosa de Cherne al azafrán con papa negra y tiras crujientes de boniato

Suprema de lubina con coco y caña limón

Solomillo de vaca asado, maridado con salsa de queso palmero y acompañado  
de papas salteadas con mantequilla de romero y verduritas



Jarrete de cordero confitado, trigo tierno, Ras el hanout\*\* y yogur

Pularda asada trufada sobre arroz meloso

Costilla vaca glaseada, papas salteadas y ensalada de encurtidos

## DULCES

Crème brûlée de haba Tonka y galletitas de almendra

Tarta de queso con crumble de pistacho y mermelada de frambuesa



Matrimonio de chocolate y avellana

\*Malfatti: Plato del recetario clásico de la cocina Italiana.

\*\*Ras el Hanout: Mezcla de especias originales de oriente medio con base de guindilla.