

Afrodita

Restaurant



Entrantes

- ♥ Cuñas de queso manchego curado con mermelada de tomate verde. **V 6.50**
- ♥ Jamón ibérico con picos artesanales. **15.00**
- ♥ Surtido de embutidos ibéricos (fuet, chorizo y jamón). **13.00**
- ♥ Salmorejo Cordobés. **7.50**
- ♥ Dips Mediterráneos (Humus , baba-ganoush, cremosos de feta y aceitunas negras) con verduritas y pan de pita. **V. 8.50**
- ♥ Ensalada de Vieiras y langostinos con vinagreta de miel y pistachos. **V 9.50**
- ♥ Ensalada de mango, rucula y nueces especiadas con tomates secos al limón, parmesano y vinagreta de aceitunas verdes. **V 8.20**
- ♥ Ensalada Afrodita. Lechuga, fresas, aguacate, queso burgos. Aliñado con mahonesa suave de fresas y piñones. **V 8.75**
- ♥ Tempura de verduras con salsa romesco. **V 7.50**
- ♥ Ceviche de lubina con plátanos crujientes y culis de jalapeño. **V 10.50**
- ♥ Almejas a la marinera. **13.00**
- ♥ Pan con tomate. **V 2.80**
- ♥ Cesta de pan. **1.50**

Afrodita

Restaurant



Platos principales

Arroces y paellas

Paella de mariscos (mínimo 2 personas) **.15.00 (por persona)**

Paella mar y montaña (mínimo 2 personas). **14.00 (por persona)**

Paella de verduras (mínimo 2 personas). **V. 14.00 (por persona)**

Pescados

Tataki de atún a la plancha. Ajos tiernos y setas confitadas. **14.50**

Bacalao al horno gratinado con alioli de membrillo y miel. **15.50**

Pescado fresco del día al vapor o a la plancha. **s/m**

Carnes

Cilindro de cordero relleno de albaricoques, pistachos y menta. **14.50**

Solomillo de ternera Angus con salsa cremosa de jerez y sake. **17.90**

Magret de pato, lichis, frutas asadas y culis de fruta de la pasión. **13.50**

Pechuga de pollo con salsa de mostaza Dijon y arroz basmati. **11.50**

Pastas

Noodles al estilo asiático con pollo, verduritas y gambas al wok. **9.00**

Lasaña de carne casera con bechamel. **13.00**

Lasaña vegetal casera con bechamel. **12.00**

Moussaka vegetal de berenjena, espinacas y pimientos, gratinada con queso de cabra y albahaca. **V 13.50.**