



TARTAR DE ATÚN

Tartar de atún, yema de huevo ecológico Oilobide, soja, wasabi, caviar de trufa negra y pan de regañá.

Mezcla el wasabi con la soja hasta que se disuelva completamente. Échalo sobre el tartar y remueve con cuidado. Ahora, a disfrutar comiéndolo con las *reganás*,

¡Que aproveche! Fdo: Chef Juan María Díaz



CASA DE MARINOS

PENSIÓN **

URIBE
K O S T A

NEW BRIOCHE

Brioche tostado con cebolla pochada chipirón frito y ali oli de perejil y lima

¡Este es fácil! Exprime la lima sobre el chipirón frito, y a disfrutar en tres bocados

¡Que aproveche! Fdo: Chef Juan María Díaz



MOATTE

Mochi relleno de crema de queso, tomate italiano, trufa y albahaca

¿Qué nombre le pongo a un mochi salado que no existe? Un nombre, que tampoco existe. O sí. Cambia las letras, y lo descubrirás.

Un par de bocados, y ¡a disfrutar de Moatte!

¡Que aproveche! Fdo: Chef Juan María Díaz



TENDERETE DE LANGOSTINOS

*Tenderete de langostinos en pan
de gambas y salsa agridulce de
chile y piña*

Lo bueno de estos langostinos, es que ¡se comen con las manos! Así que antes de que vuelen, coge uno, úntalo en la salsa de chile y lima ¡y a mover el bigote!

¡Que aproveche! Fdo: Chef Juan María Díaz



CASA DE MARINOS

PENSIÓN **

URIBE
K O S T A

EL HUEVO

Falso huevo de yogur, chocolate blanco ,jengibre y mango con tierra de chocolate

Rompe el huevo de un golpe seco con la cucharilla. Mezcla la "yema" de mango con la "clara" de yogur, jengibre y chocolate blanco. ¡No te olvides de comerlo con "el nido" de paja!

Sorprende, ¿verdad?

¡Que aproveche! Fdo: Chef Juan María Díaz



CASA DE MARINOS

PENSIÓN **

URIBE
K O S T A

EL HUEVO

Falso huevo de yogurt, chocolate blanco, jengibre y mango con tierra de chocolate

Rompe el huevo de un golpe seco con la cucharilla. Mezcla la "yema" de mango con la "clara" de yogurt, jengibre y chocolate blanco. ¡No te olvides de comerlo con "el nido" de paja!

Sorprende, ¿verdad?

¡Que aproveche! Fdo: Chef Juan María Díaz



LAS ALITAS

Alicas de pollo a baja temperatura con nuestra salsa secreta y gel de piña y lima.

No te vas a resistir con la primera, así que la segunda alita, prueba a comerla untada en el gel de piña y lima.

¡Que aproveche! Fdo: Chef Juan María Díaz