EUROSTARS
HOTEL COMPANY

Restaurant

A GOURMET EXPERIENCE

Bon Appétit

A GOURMET EXPERIENCE

EUROSTARS
OASIS PLAZA
Dubai

Dine - de 19h00 à 23h00.

Pas avec la Table

Ces établissements n'ont ni informations relatives aux allergies et intolérances alimentaires. Demandez à votre personnel pour plus d'informations.

DÉCLOSION DES SERVICES DE TABLE

Suivez le centrement demandez pour vos clients servent disposition dans cet endroit. Il est important de servir les clients en premier pour plus d'informations. Il est utile à table, vous changeriez le ordonnancement ou une accepté, et le partenaire de la société de la commandé par le client est obligatoire.

ENTRÉE

Variété de pains, beurre aromatisé, tapenade d'olives et huile d'olive à la fleur de sel de Figueira du Foz 5 €
Minimum : 2 pièces

POUR OUVRIR L'APPETIT

Amuse-bouche
--

POUR COMMENCER

Soupe du Jour 6 €
Soupe au produit de saison

Millefeuille de légumes de saison et pesto 12 €
Pâtes Fila sans oeufs, légumes frais, croûtons frottées en pesto

Thon, mandarine et wakame 12 €
Filet de thon au sésame, gingembre de mandarine, wakame, huile de sésame et mandarine

«Tail cut» à base temperiyaki, bacon et truffe 12 €
«Tail cut» à base temperiyaki, petits pois à l'ombre et lait de coco, mini-pommes de terre, tomates cerises grillées et truffe tonnée

Canard fumé, noisettes et Roquefort 12 €
Magret de canard fumé, mâche Fraîcheur, Noisettes Fraîches, vinaigrette crème, Roquefort et croûtons

Platons de Fromages et charcuterie portugaises 15 €
Trois variétés de fromages, trois variétés de charcuterie portugaises, miel, pollen et Pastis Jaro

DE LA MER

Saumon panné aux panais et blinis 21 €
Filet de saumon panné au citronnelle, purée de panais, carotelles de betteraves, blinis aux le wasabi et jus de citron

Filet de rouget, riz noir et poivrons grillés 22 €
Filet de rouget, riz noir et poivrons grillés, sauce au jus de poivrons, petits légumes, croquette de tapioca et ancha et Tomel de poisson

Morue avec pak choi et sauce 23 €
Filet de morue avec pak choi, sauce au jus de homard, blinis (Nyjaski), gel de citron vert, samos de marun frits, huile d'olive et jus de homard, pommes de terre rapsus et cerise

Bar avec riz Carolline et fruits de mer 23 €
Filet de bar à l'huile d'olive et sauce au jus de crustacés, riz Carolline, fruits de mer, petits légumes, croquette de tapioca et ancha et Tomel de poisson, pétoncles et crevettes, calamars, huile d'olive à la coriandre

DE LA PRAIRIE

Porc noir, chou fleur et truffe 20 €
Collier de porc noir à base temperiyaki, purée de chou-fleur et truffe, chou lolly, cerises et thym grillé, pommes de terre à la truffe fondue

Agneau, balsamique et petits pois 23 €
Côtelettes d'agneau, purée de patiscon à la menthe, petits navets au beurre, petites et mangetout, croquette de pommes de terre

Magret, miel et clémentes 15 €
Magret d'oie, miel et clémentes, sauce au jus de poivrons, Tomel de poisson, petits légumes, croquette de tapioca et ancha et Tomel de poisson

Carré, foie gras et truffe 27 €
Carré de veau, foie gras grillé, champignons grillés, asperges vertes, purée de panais, sauce au vin de Porto et truffe tonnée

À PARTAGER

Chaleta de terrera et légumes de saison 75 €
et fleur de sel
Côtelette de veau grillée (1,2 kg), frites, légumes poêlés, tomates cerises rôties. Pour deux et plus de 4 personnes et plus

DU POTAGER

Couscous, curry et petits légumes 18 €
Couscous de Semoule fine, curry, petits légumes frais, noix légumes grillés

Gnocchis au basilic et au parmesan 16 €
Gnocchis avec parmesan râpé, pesto et copeaux de parmesan

Pâtes fraîches aux champignons et sauce au fromage 16 €
Pâtes frais aux champignons, épinards frais et sauce au fromage

POUR LES PLUS PETITS

Merlu croustillant, riz et frites 15 €
Merlu frais panné avec 2 variétés de protéines de terre croustillante.
Minimum : Présence

Spaghetti bolognaise au parmesan 15 €
Spaghetti, sauce bolognaise et parmesan râpé
Minimum : Présence

MOMENT SUCRÉ

Fruit de saison 8 €
Quatre Fruits de saison variées.

Sélection de crème glacée 8 €
Trois boules de crème glacée, crumble et coulis.

Riz sucré 3.0 10 €
Crème de la cuisine, mousse de la vanille, riz soufflé à la cannelle, croquant de riz au lait et crème glacée au riz au lait

Flan Shoale Prieuse, yuzu et caramel salé 10 €
Flan Shoale Prieuse, crisp de yuzu, lemon curd, crumble et crème glacée au lemon curd

Crème brûlée, cerise et thym citron 11 €
Crème brûlée de thym citron, crumble, coulis de fruits rouges et glace à la cerise

Rhubarbe, pomme verte et vanille 11 €
Tarte à la crème de citron, rhubarbe caramélisée, glace de pomme verte, caramel de rhubarbe et crumble

Chocolat, noisettes et café 12 €
Mirlitonche au chocolat noir, mousse au chocolat au noisettes, crème glacée au café, caramel salé et crumble

LISTE DES ALLERGÈNES

ENTRÉE

Variété de pains, beurre aromatisé, tapenade d'olives et huile d'olive à la fleur de sel de Figueira da Foz
Minimum : Gluten

POUR OUVRIR L'APPETIT

Amuse-bouche
--

POUR COMMENCER

Soupe du Jour
Soupe au produit de saison

Millefeuille de légumes de saison et pesto
Pâtes Fila sans oeufs, légumes frais, croûtons frottées en pesto
Fruits à coque : Gluten , Moutarde

Thon, mandarine et wakame
Filet de thon au sésame, gingembre de mandarine, wakame, huile de sésame et mandarine de mandarine
Poisson : Moutarde , Sésame

«Tail cut» à base temperiyaki, bacon et truffe
«Tail cut» à base temperiyaki, petits pois à l'ombre et lait de coco, mini-pommes de terre, tomates cerises grillées et truffe tonnée
Poisson : Soja , Gluten , Lait , Sulfites

Canard fumé, noisettes et Roquefort
Magret de canard fumé, mâche Fraîcheur, Noisettes Fraîches, vinaigrette crème, Roquefort et croûtons
Fruits à coque : Gluten , Sulfites

Platons de Fromages et charcuterie portugaises
Trois variétés de fromages, trois variétés de charcuterie, miel, pollen et Pastis Jaro
Fruits à coque : Gluten

DE LA MER

Saumon panné aux panais et blinis
Filet de saumon panné au citronnelle, purée de panais, carotelles de betteraves, blinis aux le wasabi et jus de citron
Poisson : Moutarde , Sésame , Lait

Filet de rouget, riz noir et poivrons grillés
Filet de rouget, riz noir et poivrons grillés, sauce au jus de poivrons, petits légumes, croquette de tapioca et ancha et Tomel de poisson
Poisson : Poisson

Morue avec pak choi et sauce
Filet de morue avec pak choi, sauce au jus de homard, blinis (Nyjaski), gel de citron vert, samos de marun frits, huile d'olive et jus de homard, pommes de terre rapsus et cerise
Mollusques : Moutarde

Bar avec riz Carolline et fruits de mer
Filet de bar à l'huile d'olive et sauce au jus de crustacés, riz Carolline, fruits de mer, petits légumes, croquette de tapioca et ancha et Tomel de poisson, pétoncles et crevettes, calamars, huile d'olive à la coriandre
Crustacé : Mollusques , Poisson

DE LA PRAIRIE

Porc noir, chou fleur et truffe
Collier de porc noir à base temperiyaki, purée de chou-fleur et truffe, chou lolly, cerises et thym grillé, pommes de terre à la truffe fondue
--

Agneau, balsamique et petits pois
Côtelettes d'agneau, purée de patiscon à la menthe, petits navets au beurre, petites et mangetout, croquette de pommes de terre
--

Magret, miel et clémentes
Magret d'oie, miel et clémentes, sauce au jus de poivrons, Tomel de poisson, petits légumes, croquette de tapioca et ancha et Tomel de poisson
Mollusques : Moutarde

Carré, foie gras et truffe
Carré de veau, foie gras grillé, champignons grillés, asperges vertes, purée de panais, sauce au vin de Porto et truffe tonnée
--

À PARTAGER

Chaleta de terrera con verduras de temporada y flor de sal
Côtelette de terrera à la plancha (1,2 kg), pommes frites, verdures saisonnières, tomates cerises rôties. Pour 4 et de 4 Figueira da Foz y proporción de sal
Minimum : Présence

DU POTAGER

Couscous, curry et petits légumes
Couscous de Semoule fine, curry, petits légumes frais, noix légumes grillés
--

Gnocchis au basilic et au parmesan
Gnocchis avec parmesan râpé, pesto et copeaux de parmesan
Fruits à coque : Gluten , Lait

Pâtes fraîches aux champignons et sauce au fromage
Pâtes frais aux champignons, épinards frais et sauce au fromage
Minimum : Gluten , Lait

POUR LES PLUS PETITS

Merlu croustillant, riz et frites
Merlu frais panné avec 2 variétés de protéines de terre croustillante.
Minimum : Présence

Spaghetti bolognaise au parmesan
Spaghetti, sauce bolognaise et parmesan râpé
Minimum : Gluten

MOMENT SUCRÉ

Fruit de saison
Quatre Fruits de saison variées.

Sélection de crème glacée
Trois boules de crème glacée, crumble et coulis.
Minimum : Gluten , Lait

Riz sucré 3.0
Crème de la cuisine, mousse de la vanille, riz soufflé à la cannelle, croquant de riz au lait et crème glacée au riz au lait
Minimum : Lait

Flan Shoale Prieuse, yuzu et caramel salé
Flan Shoale Prieuse, crisp de yuzu, lemon curd, crumble et crème glacée au lemon curd
Minimum : Gluten , Lait

Crème brûlée, cerise et thym citron
Crème brûlée de thym citron, crumble, coulis de fruits rouges et glace à la cerise
--

Rhubarbe, pomme verte et vanille
Tarte à la crème de citron, rhubarbe caramélisée, glace de pomme verte, caramel de rhubarbe et crumble
Minimum : Gluten , Lait

Chocolat, noisettes et café
Mirlitonche au chocolat noir, mousse au chocolat au noisettes, crème glacée au café, caramel salé et crumble
Minimum : Gluten , Lait

EUROSTARS
OASIS PLAZA
Dubai