

CARTA STARLITE RESTAURANT

ENTRADAS FRÍAS

GUACAMOLE ARTESANO

CON PICO DE GALLO Y GAMBITAS CRISTAL

MILHOJA DE FOIE DE PATO

CON QUESO CARAMELIZADO Y CHURROS 2.0

TARTAR DE LUBINA

CON MOSTAZA, ROYAL DE ALGAS Y GERMINADOS ECO

DADOS DE ATÚN ROJO CURADO

CON CEVICHE DE MARACUYÁ Y VEGETALES

ENCURTIDOS EN CASA

STEAK TARTAR

DE RETINTA Y TRUFA

GAZPACHO DE TOMATE IBÉRICO

CON CEREZAS, QUESO FETA Y MOJAMA DE ATÚN ROJO

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO

CON TOMATE SECO, HINOJO Y YOGURT DE REMOLACHA

ENTRADAS CALIENTES

TACO DE COSTILLA ASADA

CON AGUACATE A LA LLAMA, JALAPEÑO FRESCO, TORREZNOS Y MOJOCHIPOTLE

DUMPLING DE GAMBAS

CON SAYAY PICANTE Y ENSALADA DE LIMA KAFIR

ESTOFADO DE VEGETALES Y SETAS

CON VERDURAS CRUJIENTES Y HUEVO A 70°

ROLLITOS VIETNAMITAS DE CHIVO

CON AROMÁTICOS Y PONZU DE NARANJA CACHORREÑA

AJOBLANCO TEMPLADO

CON LANGOSTINOS SALTEADOS Y HUEVAS DE ARENQUE

PESCADOS

CORVINA DE ESTERO
CON SU AJILLO THAI

SALMÓN
CON VERDURAS A LA LEÑA

RODABALLO
CON PIL PIL CÍTRICO

ATÚN A LA BRASA
CON PESTO DE TOMATE Y AROMÁTICO

CALAMAR DE LA CALETA
A LA BRASA

CARNES A LA LEÑA Y NUESTRO TOQUE

LOMO DE VACA PREMIUM
30 DÍAS DE MADURACIÓN

COSTILLA DE CERDO NEGRO A 70°

COSTILLA DE VACA BLACK ANGUS LACADA
CON UN TOQUE DE PALO CORTADO

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO
CON COSTRA DE ESPECIAS Y AROMA DE ENCINA

POLLO DE GRANO STARLITE MIL Y UNA NOCHES
CON PARMENTIER DE AZAHAR

SECRETO DE BELLOTA ASADA A LA ENCINA
CON ENCURTIDOS

POSTRES

PIÑA, COCO, RON BRUGAL Y LIMA

FERRERO ROCHER
EN TEXTURAS

TIRAMISÚ
CON HELADO DE CAFÉ

CREMOSO DE CHOCOLATE 70 %
CON MARACUYÁ Y GARRAPIÑADOS

BANANA SPLIT AHUMADO
CON HELADO TOFE Y FRUTOS ROJOS

TARTAR DE QUESO PAYOYO CREMOSA