

Barceló
HOTELS & RESORTS

LA COMEDIE
FRENCH RESTAURANT

POLITICA DE NIÑOS / CHILDREN POLICY

Menores de 8 años son bienvenidos
antes de las 20:30 horas

Children under 8 years old are welcome
before 20:30 hours

ENTRADAS FRIAS

- **CARPACCIO DE ATÚN BLANCO**
Ahumado al momento y saborizado con parmesano y esencia de trufas (Culinary Week 2018)
- **COCTEL DE CAMARONES EN PIÑA CON SALSA ROSA**
- **ENSALADA TEMPLADA DE SALMÓN AHUMADO RELLENO DE QUESO CREMOSO Y LANGOSTA A LOS DOS CAVIARES**
Con vinagreta de frutos secos
- **PLATO DE PATÉS Y QUESOS VARIADOS EN SALSA DE UVA**
- **ENSALADA NICOISE**

ENTRADAS CALIENTES

- **TERRINA DE FOIE GRAS**
Acompañada de manzana caramelizada gratinada con salsa holandesa
- **CREPAS RELLENAS DE SALMÓN Y ESPÁRRAGOS**
Bronceadas con fina salsa aurora al pimiento rojo
- **ENSALADA TIBIA DE QUESO CAMEMBERT EMPANIZADO**
Y endivias relleno de queso roquefort con nueces
- **MIL HOJAS RELLENAS DE RATATOUILLE DE VERDURAS SOBRE COMPOTA DE TOMATE**
- **GRATÍN DE VIEIRAS**
Con chutney de cebollas caramelizadas en salsa dos quesos

SOPAS Y CREMA

- **VICHYSOISSE**
Sopa de papa y puerro con pan crujiente al tapenade
- **CALDO CLARIFICADO DE CODORNIZ**
Con aroma de pernod
- **BISQUET DE LANGOSTA**
Con espuma de crema agria

PLATOS PRINCIPALES

PESCADOS Y MARISCOS

- **FILETE DE SALMÓN EN SALSA BEURRE BLANC CON ENELDO Y SETAS**
Servido con patatas duquesa y verdura salteadas
- **LANGOSTA THERMIDOR**
- **FUSIÓN SABORES DEL MAR**
Langosta , Camarones y Mero
- **MERO PAPILOT**

CARNES Y AVES

- WELLINGTON
Solomillo de res con Foie gras envuelto en hojaldre
- RACK DE CORDERO AROMATIZADO A LAS HIERBAS DE PROVENZA
Servido con pure papas y brocoli, coliflor a la crema de almendra
- CHATEAUBRIAND
Filete de res asado acompañado de salsa Bearnesa (Mínimo dos personas)
- LOMO DE CERDO
Relleno de ciruela con vino dulce
- POLLO CORDON BLUE
Pechuga de pollo rellena de queso gruyere y Jamón cocido

VEGETARIANOS

- VOLOVANES DE RAGOUT DE VEGETALES AL GRATÍN
- ESPINACAS CON MACEDONIA DE VEGETALES

MENÚ DE NIÑOS

- SPAGUETTI AL GUSTO
Con la salsa de su preferencia
- ESCALOPINES DE POLLO
Servido con papas fritas y espinacas salteadas
- DEDITOS DE MERO REBOZADOS
- FILETITOS DE PESCADO EN FORMA TRIANGULAR

POSTRES

- FONDANT DE CHOCOLATE
- PASTEL DE MORAS SILVESTRES
- PERAS MELOSAS EN HOJALDRE
Con jarabe de miel y crema fraiche
- CREPE SUZETTE CON HELADO DE VAINILLA
- FRESAS AL GUSTO DE SU ELECCIÓN
Con nata, zumo de naranja al Cointreau o al Grand Marnier
- HELADOS VARIADOS
Chocolate
Fresa
Vainilla
Ron pasa
Dulce de leche



COLD STARTERS

- CARPACCIO OF WHITE TUNA
Freshly smoked and flavored with parmesan and essence of truffles (Culinary Week 2018)
- SHRIMP COCKTAIL WITH
THOUSAND ISLAND SAUCE, SERVED IN A PINEAPPLE
- WARM SALAD OF SMOKED SALMON FILLED WITH
CREAM CHEESE AND LOBSTER WITH TWO
TYPES OF CAVIAR
- ASSORTED PATÉS AND CHEESES
With a Grape Sauce
- NIÇOISE SALAD

HOT STARTERS

- FOIE GRAS TERRINE
With caramelized apple and
hollandaise sauce au gratin
- CREPES FILLED WITH SALMON AND
ASPARAGUS
With an elegant red pepper aurora sauce
- WARM SALAD WITH BREADED
CAMEMBERT
And Endives Filled with Roquefort and
Walnuts
- MILLE FEUILLE FILLED WITH
RATATOUILLE ON TOMATO COMPOTE
- SCALLOPS GRATINATE
With chutney of caramelized onions
in two cheeses sauce

SOUPS AND CREAMS

- VICHYSOISSE
Potato and Leek soup with Crispy Bread and
Tapenade
- CLEAR, PERNOD
Scented quail broth
- LOBSTER BISQUE
With a light sour cream foam

MAIN COURSES**FISH AND SEAFOOD**

- FILLET OF SALMON IN A BEURRE BLANC
SAUCE WITH DILL AND MUSHROOMS
Served with duchess potatoes and sautéed
vegetables
- LOBSTER THERMIDOR
- A FUSION OF FLAVOURS FROM THE SEA
Lobster, Shrimp and Grouper
- GROUPER PAPILLO

МЯСО И ПТИЦА

- WELLINGTON
Говяжья вырезка с фуа гра завернутая в
слоеное тесто
- БОК ЯГНЕНКА
с ароматом прованских трав подается с
картофельным пюре и брокколи, цветной
капустой и миндальным кремом
- ШАТОБРИАНН
Говяжье филе запеченое с бернским соусом и
демиглассе (мин. на 2 человека)
- СВИНАЯ ВЫРЕЗКА
Фаршированная сливами свиная вырезка,
фаршированная сливами, со сладким вином
- КУРИЦА КОРДОН-БЛЮ
Куриная грудка фаршированная сыром Груер и
ветчиной

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

- ВОЛОВАНЫ С РАГУ И ОВОЩНЫМ ГРАТЕНОМ
- ШПИНАТ С МАКЕДОНСКИМИ ОВОЩАМИ

МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ

- СПАГЕТТИ ПО ВКУСУ
С выбранным Вами соусом
- МАЛЕНЬКИЕ КУРИНЫЕ ЭСКАЛОПЫ
С жареным картофелем и обжаренным
шпинатом
- ПАЛОЧКИ ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ В
ПАНИРОВКЕ
- МАЛЕНЬКИЕ РЫБНЫЕ ФИЛЕ В ФОРМЕ
ТРЕУГОЛЬНИКА

ДЕСЕРТ

- ФОНДАНТ ИЗ ШОКОЛАДА
- ПИРОЖНОЕ ИЗ ДИКОЙ ЧЕРНИКИ
- МЕДОВАЯ ГРУША В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ
В медовом сиропе со взбитыми сливками
- БЛИНЧИКИ СЮЗЕТТ С ВАНИЛЬНЫМ
МОРОЖЕННЫМ
- КЛУБНИКА НА ВАШ ВЫБОР
Со сливками, Апельсиновый сок
с Куантро или Гран Марнье
- МОРОЖЕНОЕ РАЗНООБРАЗНЫЕ
Шоколад
Клубника
Ванильное
Ром с изюмом
Карамель



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- КАРПАЧИО ИЗ БЕЛОГО КОПЧЕНОГО тунца со вкусом пармезана и эссенцией из трюфеля (Culinary Week 2018)
- КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК В АНАНАСЕ С РОЗОВЫМ СОУСОМ
- САЛАТ ИСКУШЕНИЕ ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ С КРЕМОВОЙ СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ И ЛАНГУСТОМ НА ДВУХ ВИДАХ ИКРЫ
- БЛЮДО С ПАШТЕТАМИ И СЫРАМИ С ВИНОГРАДНЫМ СОУСОМ
- САЛАТ НИСУАЗ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ТЕРРИН ИЗ ФУА-ГРА
С карамелизированным яблоком и гратеном из голландского соуса
- БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ
Лососем и спаржей с нежным соусом аврора со вкусом красного перца
- ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ СЫРА КАМЕМБЕР И ЭНДИВИЯ ФАРШИРОВАННОГО СЫРОМ
Рокфор с грецкими орехами
- СЛОЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩНЫМ
Рататюем, на компоте из помидор
- МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ
С чатни из карамелизованного лука в соусе два сыра

СУПЫ И КРЕМЫ

- VICHYSOISSE
Суп из картофеля и поррея с хрустящими гренками и тапинадом
- ПРОЗРАЧНЫЙ БУЛЬОН ИЗ ПЕРЕПЕЛА
С ароматом Перно
- БИСКЕ ИЗ ЛАНГУСТА
С нежной сметанной пенкой

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- ФИЛЕ ЛОСОСЯ В БЕЛОМ МАСЛЯННОМ СОУСЕ С УКРОПОМ И ГРИБАМИ
Подается с картофелем дукеза и обжаренными овощами
- ЛАНГУСТ ТЕРМИДОР
- СЛИЯНИЕ МОРСКИХ ВКУСОВ
Омар, Креветки И Морской Окунь
- ГРУПЕР ПАПИЙО

MEAT AND POULTRY

- WELLINGTON
Beef fillet and foie gras in puff pastry
- RACK OF LAMB
With provencal herbs served with puréed potatoes and broccoli, and cauliflower in a creamy almond sauce
- CHATEAUBRIAND
Roast beef fillet with béarnaise sauce (Minimum two persons)
- PORK LOIN
Stuffed with prunes generously-sized pork loin stuffed with prunes and served with a sweet wine
- CHICKEN CORDON BLUE
Chicken breast stuffed with gruyère and cooked ham

VEGETARIANS

- VOL-AU-VENT WITH RAGOUT OF GRATINATE VEGETABLES
- SPINACH WITH MACEDONIAN OF VEGETABLE

CHILDREN'S MENU

- SPAGUETT
With any sauce of your choice
- CHICKEN SCHNITZELS
Served with french fries and sautéed spinach
- CRUMBED GROUPER FINGERS
- TRIANGULAR-SHAPED FISH FILLETS

DESSERTS

- CHOCOLATE FONDANT
- TARTA WILD BLACKBERRY
- HONEYED PEAR IN PUFF PANTRY
With honey syrup and creme fraiche.
- CREPE SUZETTE WITH VANILLA ICE CREAM
- STRAWBERRIES AT YOUR CHOICE
With cream, orange juice with Cointreau or Grand Marnier
- ASSORTED ICE CREAMS
Chocolate
Strawberry
Vanilla
Rum raisin
Caramel



ENTRÉES FROIDES

- CARPACCIO DE THON BLANC
Fumé au moment et aromatisé avec fromage parmesan et essence de truffes (Culinary Week 2018)
- COCKTAIL DE CREVETTES ROYALES À L'ANANAS ET À LA SAUCE ROSE
- SALADE TIÈDE DE SAUMON FUMÉ FARCI AU FROMAGE CRÉMEUX ET LANGOUSTE AUX DEUX CAVIARS
- ASSORTIMENT DE PÂTÉS ET DE FROMAGES ET SA SAUCE AUX RAISINS
- SALADE NIÇOISE

ENTRÉES CHAUDES

- TERRINE DE FOIE GRAS
Accompagnée de pommes caramélisées et gratinée à la sauce hollandaise
- CRÊPES FARCIES AU SAUMON ET AUX ASPERGES
Dorées avec une délicate sauce aurore au piment rouge
- SALADE TIÈDE AU CAMEMBERT FRIT
Et aux endives farcies au Roquefort et aux noix
- MILLE-FEUILLE À LA RATATOUILLE DE Légumes sur son lit de compote de tomates
- PÉTONCLES GRATINÉS
Avec chutney d'oignons caramélisés en sauce deux fromages

SOUPES ET VELOUTÉS

- VICHYSOISSE
Soupe de pommes de terre et poireaux servie avec du pain croustillant et de la tapenade
- BOUILLON DE CAILLE
Clarifié parfumé au Pernod
- BISQUE DE LANGOSTA
Et sa fraîche mousse de crème aigre

PLATS PRINCIPAUX

POISSONS ET FRUITS DE MER

- FILET DE SAUMON AU BEURRE BLANC AROMATISÉ À L'ANETH ET AUX CHAMPIGNONS
Accompagné de ses pommes duchesse et de ses légumes sautés
- LANGOUSTE SAUCE THERMIDOR
- FUSION DE SAVEURS MARINES
Langouste, Crevettes Royales Et Mérou
- MÉROU PAPILOT

CARNES E AVES

- WELLINGTON
Contrafilé com Foie Gras em massa folhada
- RACK DE CORDEIRO AROMATIZADO COM ERVAS PROVENÇAIS
Servido com purê de batata e brócolis, couve-flor com creme de amêndoas
- CHATEAUBRIAND
Filé assado acompanhado de molho Bearnesa (Mínimo duas pessoas)
- LOMBO DE PORCO
Recheado com ameixa e vinho suave
- FRANGO CORDON BLUE
Peito de frango recheado com queijo gruyere e presunto

VEGETARIANOS

- VOL-AU-VENT DE RAGOUT DE LEGUMES GRATINADOS
- SPINACI CON MACEDONIA DI VERDURE

MENU PARA CRIANÇAS

- ESPAGUETE À MODA DO CLIENTE
Com molho de sua preferência
- ESCALOPINHOS DE FRANGO
Servido com batata frita e espinafre salteado
- BASTÕES DE MERO EMPANADOS
- FILÉ DE PEIXE TRIANGULAR

SOBREMESAS

- FONDANT DE CHOCOLATE
- TORTA DE AMORA SILVESTRE
- PERA EM CALDA COM MASSA FOLHADA
Com xarope de mel e creme fraiche
- CREPE SUZETTE COM SORVETE DE BAUNILHA
- MORANGOS A GOSTO À SUA ESCOLHA
Com nata, suco de Laranja con Cointreau ou Grand Marnier
- GELADO VARIADOS.
Chocolate
Morango
Vanilla
Passas ao rum
Doce de leite



ENTRADAS FRIAS

- CARPACCIO DE ATUM ESFUMAÇADO BRANCO
Para o momento e saborizado com Parmesão e essência de trufas (Culinary Week 2018)
- COQUETEL DE CAMARÃO NO ABACAXI COM MOLHO ROSÉ
- SALADA TEMPLADA DE SALMÃO DEFUMADO RECHEADO DE QUEIJO CREMOSO E LAGOSTA AOS DOIS CAVIARES
Com vinagrete de frutos secos
- PRATO DE PATÊS E QUEIJOS VARIADOS EM CALDA DE UVA
- SALADA NICOISE

ENTRADAS QUENTES

- TERRINE DE FOIE GRAS
Acompanhado de maçã caramelizada gratinada com calda holandesa
- CREPES RECHEADOS DE SALMÃO E ASPARGOS
Com molho fino rosé ao pimentão vermelho
- SALADA MORNA DE QUEIJO CAMEMBERT EMPANADO
E endívias recheadas de queijo roquefort e nozes
- FOLHEADO RECHEADO COM RATATOUILLE DE VERDURAS SOBRE GELEIA DE TOMATE
- VIEIRAS GRATINADAS
Com chutney de cebolas caramelizadas em molho dois queijos

SOPAS E CREMES

- VICHYSOISSE
Sopa de batata e alho poró com pão crocante ao tapenade
- CALDO DE CODORNA
Aromatizado com pernod
- BISQUET DE LAGOSTA
Com espuma de creme azedo

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXES E MARISCOS

- FILÉ DE SALMÃO EM MOLHO BEURRE BLANC COM ENDRO E COGUMELOS
Servido com batata duquesa e verduras salteadas
- LAGOSTA THERMIDOR
- FUSÃO DE SABORES DO MAR
Lagosta, camarão e mero
- GAROUTISTA PAPILLOT

VIANDES ET VOLAILLES

- WELLINGTON
Filet de bœuf en croûte relevé au foie gras
- CARRÉ D'AGNEAU
Aromatisé aux herbes de Provence accompagné de sa purée de pommes de terre et brocolis, et de son chou à la crème d'amandes
- CHATEAUBRIAND
Filet de bœuf rôti accompagné de sa sauce béarnaise (Minimum deux personnes)
- ÉCHINE DE PORC FARCIE AUX PRUNES
Échine de porc de grande taille farcie aux prunes et parfumée au vin doux
- CORDON BLEU DE POULET
Escalope de poulet farcie au gruyère et au jambon cuit

VÉGÉTARIENS

- VOL-AU-VENT DE RAGOUT DE LÉGUMES AU GRATIN
- ESPINAFRE COM MACEDÓNIAS DE VEGETAIS

MENU ENFANTS

- SPAGUETTI SELON VOS GOÛTS
Sauce au choix
- PETITES ESCALOPES DE POULET
Accompagnées de leurs pommes de terre frites et de leurs épinards sautés
- BÂTONNETS DE MÉROU PANÉS
- PETITS TRIANGLES DE POISSON

DESSERTS

- FONDANT AU CHOCOLAT
- GÂTEAU AUX MÛRES SAUVAGES
- POIRES DANS UNE PÂTE FEUILLETÉE MELOSAS
Sirop au miel creme fraiche.
- CRÊPE SUZETTE ET SA GLACE À LA VANILLE
- FRAISES AU GOÛT DE VOTRE CHOIX
Avec de la crème, jus d'Orange avec Cointreau ou Grand Marnier
- CRÈME GLACÉE VARIÉS
Chocolat
Fraise
Vanilla
Rhum raisin
Caramel



KALTE VORSPEISEN

- FRISCH GERÄUCHERTES CARPACCIO VON WEIßEM THUNFISCH, Aromatisiert mit Parmesan und Trüffelessenz (Culinary Week 2018)
- GARNELEN-COCKTAIL IN ANANAS MIT COCKTAILSAUCE
- LAUWARMER SALAT MIT RÄUCHERLACHSRÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE UND LANGUSTE MIT ZWEIERLEI KAVIAR
- LEBERPASTETEN UND VERSCHIEDENE KÄSESORTEN AN TRAUBENSAUCE
- NIZZA-SALAT

WARME VORSPEISEN

- FOIE-GRAS
Terrine mit karamellisierten Äpfeln, überbacken mit Sauce hollandaise mit köstlicher Sauce hollandaise und karamellisierten Äpfeln
- CRÊPES MIT LACHS UND GEBRATENEM SPARGEL
Dazu feine Aurora-Sauce mit rotem Paprika
- LAUWARMER SALAT VON PANIERTEM CAMEMBERT
Und mit Roquefort und Nüssen gefülltem Chicorée
- BLÄTTERTEIG MIT RATATOUILLEFÜLLUNG AUF TOMATENKOMPOTT
- JAKOBSMUSCHELGRATIN
Mit karamellisiertem Zwiebel-Chutney in einer Sauce aus zwei Käsesorten

SUPPEN

- VICHYSOISSE
Kalte Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln
- QUAIL GEKLÄRTE BRÜHE
DUFT PERNOD
- LANGUSTEN-BISQUE
Mit Sauerrahmschaum

HAUPTGERICHTE

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- LACHSFILET AN BEURRE BLANC MIT DILL UNDPILZEN
Dazu Herzoginkartoffeln und sautiertes Gemüse
- LANGUSTE THERMIDOR
- MEERESFRÜCHTE-PLATTE
Languste, Garnelen und Zackenbarsch
- ZACKENBARSCH PAPILLOT

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- WELLINGTON
Rinderfilet mit foie gras in blätterteig
- LAMMRIPPCHEN
Mit Kräutern der Provence dazu kartoffelpüree, Brokkoli und cremiger Blumenkohl mit Mandelcreme
- CHATEAUBRIAND
Rindersteak an sauce béarnaise (Mindestens zwei Personen)
- SCHWEINELENDE MIT PFLAUMEN GEFÜLLT
Große Schweinelende mit Pflaumenfüllung und Süßwein
- CORDON BLEU VOM HÜHNCHEN
Hähnchenbrust gefüllt mit Gruyère-Käse und Kochschinken

VEGETARISCH

- VOL-AU VENT MIT RAGOUT AUS GRATINIERTEN GEMÜSEN
- SPINAT IN MAZEDONIERIN MIT GEMÜSE

KINDERTELLER

- SPAGHETTI NACH WUNSCH
Mit Sauce nach Wahl
- HÄHNCHENSCHNITZEL
Mit Pommes frites und Spinat
- ZACKENBARSCH-FISCHSTÄBCHEN
- FISCHFILET-DREIECKE

NACHSPEISEN

- SCHOKOFONDANT
- BROMBEERKUCHEN
- HONEYED BIRNEN IM BLÄTTERTEIG
Mit Honigsirup und Crème fraîche
- CRÊPE SUZETTE MIT VANILLE-EIS
- ERDBEEREN NACH IHRER WAHL
Mit Sahne, Orangensaft mit Cointreau oder Grand Marnier
- SORTIERTE EISCREME.
Schokolade
Erdbeere
Vanilla
Rum mit Rosinen
Karamellmasse

