

# *restaurant* villa teresita

## **Starters**

Oyster Guillaudeau n°3 (unit)  
4,85€

Low temperature egg, potato nest, "rossinyol" and crayfish  
22,00€

Beetroot gazpacho with smoked mozzarella  
15,00€

Pickled tuna, tomato and sea breezes  
21,00€

Shrimp carpaccio  
25,00€

Bulgur salad with ecological vegetables and orange vinaigrette  
14,00€

Grilled prawns  
32,00€

## **Main courses**

Cuttlefish and lobster rice  
32,00€

Rice, beetroot and prawns  
24,00€

Red mullet and zucchini  
31,00€

Catch of the day  
s/m

Beef steak with creamy aubergine, parmesan and black garlic mayonnaise  
28,00€

Lamb, spices and yogurt  
25,00€

## **Desserts**

Torrija, red fruits and vanilla  
8,5€

Vanilla strudel with peach and cinnamon ice cream  
7,10€

White chocolate, fluffy basil and basil ice cream  
7,50€

Thyme sorbet  
4,50€

4,50€ per service. Includes bread, amuse bouche and petit four

# *restaurant* villa teresita

## **Entrées**

Huitre Guillaudeau n°3 (unité)  
4,85€

Oeuf à basse température, nid de pomme de terre, rossinyol et écrevisses  
22,00€

Gazpacho de betterave à la mozzarella fumé  
15,00€

Thon mariné, tomates et brises de mer  
21,00€

Carpaccio de crevettes  
25,00€

Salade de bulgur aux légumes écologiques et vinaigrette à l'orange  
14,00€

Crevettes grillés  
32,00€

## **Plats principaux**

Riz au seiche et homard  
32,00€

Riz, betterave et crevettes  
24,00€

Rouget et courgette  
31,00€

Poisson grillé  
s/m

Filet de veau à l'aubergine crémeuse, parmesan et mayonnaise à l'ail noir  
28,00€

Agneau, épices et yogourt  
25,00€

## **Dessets**

Torrija, fruits rouges et vanille  
8,5€

Strudel à la vanille et pêche et glacé à la cannelle  
7,10€

Chocolat blanc spongieux avec basilic et glacé au basilic  
7,50€

Sorbet au thym  
4,50€

4,50€ pour service. Comprend pain, amuse bouche et petit four