



# CASA DEL MACO

RESTAURANTE • BOUTIQUE • HOTEL

BENISSA

## MENU CASA DEL MACO

€ 52 per persoon

€ 28 wijnarrangement

.....

Tartare van rundvlees uit Galicië -  
gmarineerd met verse kruiden - mosterd -  
vanille aioli - eigeel van vrije uitloop kippen -  
augurken

of

Gemarineerde rode tonijn "Big Eye" - wakame  
zeewier - ponzu saus -  
mi-cuit van watermeloen - krokantje van  
zwarte sesam - toetsen van gekruide mango

of

Tartaar van Sint-Jakobsvruchten & zalm -  
gerookt a la minute met olijfhout -  
asperges - gedroogde tomaat - mayonaise van  
passievrucht & basilicum

\*\*\*

Soep of sorbet

\*\*\*

Filet mignon van lam uit Zamora -  
zomerpompoe - gerookte aubergine kaviaar -  
aardappelpuree - geroosterde groenten - saus  
van vijf kruiden

of

Galicische ossenhaas - verschillende  
aardappelen - zoete rode biet - pinda -  
puree van yuka en curry - stoofpot van  
champignon - groene pepersaus

of

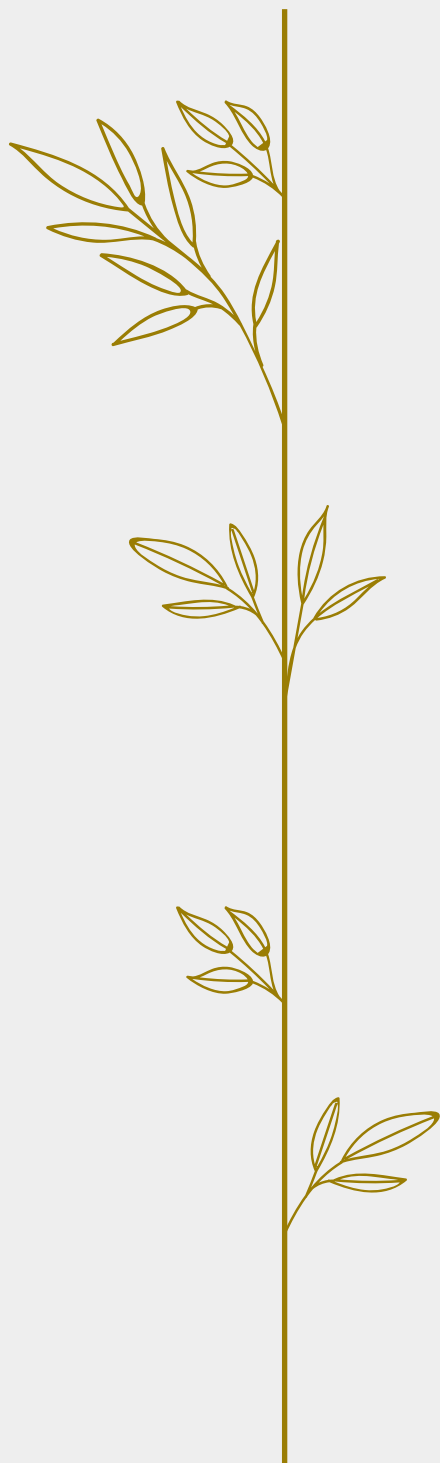
Filet van zeebaars - raff tomaat - koriander -  
parmentier van prei -  
krulkool - velouté van curry

\*\*\*

Nagerecht van de dag

of

Selectie van Franse en Spaanse kazen  
(supplement €5)





# CASA DEL MACO

RESTAURANTE • BOUTIQUE • HOTEL  
BENISSA

## A LA CARTE SUGGESTIES

(alle gerechten van onze menu kunt u ook a la carte bestellen)

.....

### Voorgerechten

Soep van langoustine - zeewier - zeevruchten -  
zure room met kruiden € 18

Mi-cuit van nationale foie gras (terrine) - gel  
van dadels - lychee - knapperige cacao  
crumble - brioche - reductie van rode vermout  
€ 22

Koningskrab chatka in boter - pil pil van  
rucola - violette aardappel - transparant van  
appel - fris  salade € 30

### Hoofdgerechten

Duif "vendee" - saus van z'n jus - chutney van  
rode ajuin - gegrilde pak choi - pont 9  
aardappelen € 34

Gekonfijte melkgeit uit Zamora met honing en  
rozemarijn - aardappel pav  -  
zomerchampignons - saus van donker bruin  
bier € 36

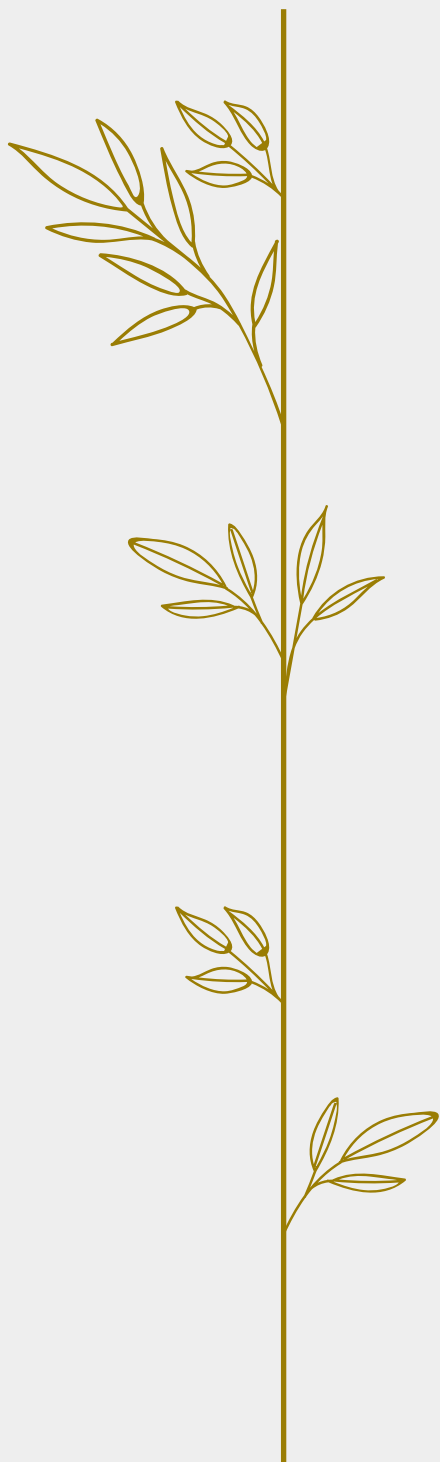




# CASA DEL MACO

RESTAURANTE • BOUTIQUE • HOTEL

BENISSA



## MAR MENU

€ 79 per persoon  
€ 34 wijnarrangement

Tartaar van Sint-Jakobsvruchten & zalm -  
gerookt a la minute met olijfhout -  
asperges - gedroogde tomaat - mayonaise van  
passievrucht & basilicum

\*\*\*

Salade van Canadese kreeft - emulsie van  
amandelmelk - augurken -  
zachte violette aardappel - citrus

\*\*\*

Soep van langoustine - zeewier - zeevruchten -  
zure room met kruiden

\*\*\*

Filet van kabeljauw op lage temperatuur -  
zwarte bulgur - peultjes -  
wortelpuree - kurkuma - rode pesto - saus op  
basis van champagne

\*\*\*

Nagerecht van de dag