



MED

Mediterranean Cuisine

HIGUERÓN
HOTEL

CURIO COLLECTION BY HILTON

Mediterráneo

Oda de un poeta a su mar

[poema]

Joan Manuel Serrat

...

Soy cantor, soy embustero,
me gusta el juego y el vino,
tengo alma de marinero...

Qué le voy a hacer, si yo
nací en el Mediterráneo.

...

Ay, si un día para mi mal
viene a buscarme la parca.
Empujad al mar mi barca
con un levante otoñal
y dejad que el temporal
desguace sus alas blancas.

Y a mi enterradme sin duelo
entre la playa y el cielo...

En la ladera de un monte,
más alto que el horizonte.
Quiero tener buena vista.

Mi cuerpo será camino,
le daré verde a los pinos
y amarillo a la genista...

Cerca del mar. Porque yo
nací en el Mediterráneo.
Nací en el Mediterráneo.
Nací en el Mediterráneo.

Ode from a poet to his sea

[poem]

[ESP]

*Siente, admira
y respira el Mediterráneo,
ahora también puedes saborearlo.*

*Bienvenido a nuestro restaurante MED y sus jardines,
un trocito del Mediterráneo creado para ti.*

*Estás rodeado de paredes blancas, cortinas de esparto,
plantas autóctonas de nuestra tierra, sonidos de las
fuentes que llenan el alma y aromas silvestres que
envuelven este escenario.*

*Solo queda por activar el paladar y degustar los sabores
típicos de nuestras cosechas.*

Comienza ahora...

[EN]

*Feel, behold
and breath the Mediterranean sea,
and now taste it too.*

*Welcome to MED restaurant and gardens, a piece of
the Mediterranean created just for you.*

*You are surrounded by white walls, esparto grass
curtains, plants native to our land, the sounds of
fountains that fill the soul and wild aromas that
envelop this setting.*

*Get ready to explore de original flavors of
the products from our harvests.*

Let's start...

Entrantes STARTERS

Plato de jamón cortado a cuchillo 100% ibérico, pan cristal y tomate rallado <i>Plate of hand-sliced 100% Iberian ham, cristal bread and grated tomato</i>	32€	
Tabla mediterránea de quesos y charcutería artesana, con compota de mango y nueces de macadamia <i>Artisan Mediterranean cheese and charcuterie board, served with mango compote and macadamia nuts</i>	28€	
Ensalada griega de tomatitos y queso feta <i>Greek salad with tomatoes and feta cheese</i>	16€	
Ensalada de hojas frescas, mango, nieve de queso Rondeño y aliño de chile rojo <i>Fresh leaf salad with mango, "Rondeño" cheese snow and red chili dressing</i>	16€	
Salmorejo de aguacate con sardina ahumada y polvo de aceituna <i>Avocado "Salmorejo" with smoked sardine and olive dust</i>	16€	
Croquetas de gambón con mahonesa lima <i>King prawn croquettes with lime mayonnaise</i>	16€	
Burrata de Puglia con caponata de verduras de temporada y pesto de frutos secos <i>Puglian burrata with seasonal vegetable caponata and roasted nut pesto</i>	18€	
Gnocchis de patata, salsa trufada, guanchiale y polvo de pistachos <i>Potato gnocchi in a creamy truffle sauce, topped with crispy guanchiale and crushed pistachios</i>	18€	
Raviolone de mariscos con praliné de frutos secos y salsa Capri <i>Seafood Raviolone with roasted nut praliné and Capri sauce</i>	22€	
Carpaccio de ternera con espuma de queso payoyo, hojas frescas y mostaza en grano <i>Beef carpaccio with "Payoyo" cheese foam, fresh greens and whole-grain mustard</i>	22€	
Kofta de cordero con salsa de yogurt y menta <i>Lamb kofta with mint yogurt sauce</i>	18€	
Hummus con tomatillos glaseados, berenjena y yogurt de almendras <i>Hummus with glazed baby tomatoes, eggplant and almond yogurt</i>	16€	
Huevo a baja temperatura con chistorra y cremoso de patata trufado <i>Low-temperature egg with chistorra sausage and creamy truffled potato</i>	18€	



Principales

MAIN COURSES

Chipirones asados con gremolata de perejil, puerros baby y patatitas
Grilled baby squid with parsley gremolata, baby leeks and potatoes 25€

Lomo de atún rojo servido en tataki con salteado de hortalizas mediterráneas
Bluefin tuna loin served tataki-style with sautéed Mediterranean vegetables 26€

Pescado de lonja con lingote de polenta tostada y salsa mediterránea
Fresh market fish served with a crispy polenta block and Mediterranean-style sauce 24€

Salmón asado con cremoso de berza y vinagreta de tomates y piñones tostados
Roasted salmon with creamy kale and a tomato and toasted pine nut vinaigrette 28€

Pollo cocinado a la moruna con frutos secos con cous-cous especiados
Moorish-style chicken with nuts and dried fruits, served with spiced couscous 24€


Ribs de ternera retinta a la miel de caña, cremoso de boniato con toques ahumados y crumble de nueces pecanas
"Retinta" beef ribs glazed with sugar cane honey, smoky sweet potato cream and pecan crumble 28€

Solomillo de ternera asado, patata violeta en texturas y glase de vino tinto
Roasted beef tenderloin with purple potato textures and red wine glaze 36€

Cordero cocinado a baja temperatura, cremoso de coliflor, cous-cous de verduras y tierra de especias mediterráneas
Slow-cooked lamb served with cauliflower mousseline, vegetable couscous, and a Mediterranean spice crumble 30€

Meloso de cerdo ibérico con reducción de su jugo y vino Málaga, cremoso de patata y verduritas baby
Slow-braised Iberian pork with its own juices and Málaga wine, served with potato mousseline and seasonal baby vegetables 22€

Alcachofas confitadas con puré de guisantes a la menta y holandesa de lima
Confit artichokes with mint-pea purée and lime hollandaise 22€ 

Arroz meloso al azafrán, queso cottage y hierbas provenzales
Creamy saffron rice topped with fresh cottage cheese and provençal herbs 19€ 



Postres

DESSERTS

Coulant de chocolate, salsa tibia de café al cardamomo y granizado de miel <i>Chocolate coulant with warm cardamom-coffee sauce and honey granita</i>	10€
Helado de caramelo con mousse de yogurt, frutos rojos y crumble de especulos <i>Caramel ice cream with yogurt mousse, red berries and Speculoos crumble</i>	10€
Sablé de higos caramelizados con crema helada de vainilla y piñones tostados <i>Caramelized fig Sablé with vanilla iced cream and toasted pine nuts</i>	10€
Tarta de queso fundente con gel rosas <i>Melting cheesecake with rose gel</i>	10€
Tataki de piña con sorbete de coco y especias mediterráneas <i>Pineapple tataki with coconut sorbet and Mediterranean spices</i>	10€



Bebidas frías COLD DRINKS

Agua mineral 0,5 lt
Mineral water 0,5 lt. 5€

Agua mineral con gas 0'5 lt
Sparkling mineral water 0'5 lt 5.5€

Refrescos
Soft drinks 5€

Tinto de verano copa
Tinto de verano glass 7€

Redbull 7€

Zumos
Juices 5€

Zumo de naranja natural
Natural orange juice 7€

Frapuchino
Frapuchino 9€

Cervezas BEERS

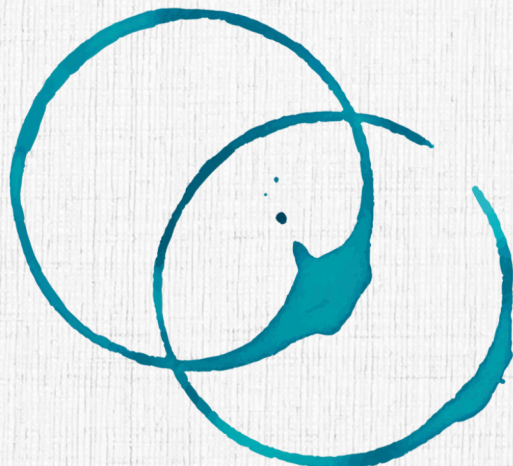
BARRIL / BARREL

San Miguel

Caña 6€
Pinta 8€

BOTELLA / BOTTLE

**Alhambra 1925, Heineken,
Corona, San Miguel,
Mahou, San Miguel 0,0** 7€



Café COFFEE

Café expresso, doble, americano 4.5€
Espresso, double espresso, American

Cortado, café con leche 4.5€
Cortado, coffee with milk

Capuccino 4.5€
Capuccino


Infusiones 4€
Infusions

**Comparte tu experiencia *Mediterránea*
mencionándonos en redes sociales**

*Share your Mediterranean experience
by mentioning us on social networks*

 @higueron_hotelresort

 Higuerón Resort



*Feel, behold
and breath the Mediterranean*