



GAZPACHO ULTRA ESPECIAL

de la casa con mar de fondo

ESTACIÓN DE TOMATES “EDICIÓN VERANO 2018”  
con mozzarella gigante de Roberta de cuatro kilos, pestos y aceite de Siurana

ARROZ MARINERO CON MARISCO,  
rape y calamar hecho con arroz de la Albufera, de la familia Herederos de Viel

MARMITA DE 11 PASTAS DE LA COSTA AMALFITANA  
con taquitos de bonito al más puro estilo del gran chef Gennaro Esposito

.....

MERLUZA AL HORNO AL ESTILO DE LOS CONSULADOS,  
con verduritas y salsas al gusto

BELLAVISTA DE SALMÓN SALVAJE Y ROAST BEEF  
ecológico, receta especial de la casa de los años cincuenta,  
cuando se construyó Deluz

SALTIMBOCCA DE ESCALOPINES DE TERNERA  
ecológica rellenos de queso pasiego, jamón Ibérico y salvia crujiente,  
acompañado de guarniciones de la casa

.....

LA VERSIÓN DELUZ DEL MELOCOTÓN MELBA:  
melocotón confitado con canela y anís estrellado con  
helado de melocotón ecológico

FRESAS AL VINO CON HELADO MUY SUAVE DE GORGONZOLA

CREMA CÁNTABRA, LA VERSIÓN DE LA CATALANA,  
pero con crema tostada de leche fresca de las vacas  
de Víctor de La Cántara

SORBETE DE LIMA-LIMÓN