

RESTAURANTE

RESTAURANT



SUPERCHEF

ESPAÑOL

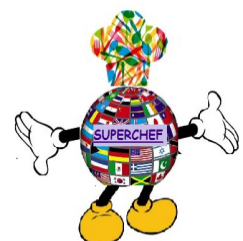
Hola, bienvenidos al restaurante SUPERCHEF, se llama así porque todos los platos están preparados por superchefs con estrellas Michelin. Este restaurante os ofrece una comida de diferentes climas y lugares del mundo. La comida es rica, sana y barata. En este restaurante darás la vuelta al mundo y vivirás una experiencia inolvidable probando cada uno de nuestros platos, desde los entrantes hasta los postres. Esperemos que os guste. Gracias por vuestra visita, volved cuando queráis.



ENGLISH

Hi, welcome to SUPERCHEF restaurant, this is our name because every dish is prepared by super chefs with micheline stars. This restaurant offers food from different climates and places of the World, the food is good, healthy and cheap. In this restaurant you will travel around the world and you will live an unforgettable experience with each of them, from starters to desserts.

We hope you like it.
Thanks for your visit, come when you want.



ENTRANTES	STARTERS		€	£
<u>Jamón y queso.</u> <u>Ham and cheese.</u> Jamón y queso. Ham and chesee.		4	3,36	
<u>Tempura.</u> <u>Tempura.</u> Harina, agua, levadura, sal, pimienta rojo y verde, zanahoria y gambas. Water, salt, carrots, flour, yeast, red and green pepper, and praw.		2,5	2,1	
<u>Ensalada india.</u> <u>Indian salad.</u> Patata, brécol, mango, cebollas, comino, cilantro y yogurt. Potatoes, onions, yogurt, broccoli, mango, cumin and coriander.		3	2,52	
<u>Ensalada de pasta.</u> <u>Pasta salad.</u> Pasta, tomates, zanahoria, huevos, cebolla, albahaca, aceitunas aceite, sal y vinagre. Tomatoes, carrots, onions, olive, olive oil, salt, eggs, pasta, vinegar and basil.		2,5	2,1	

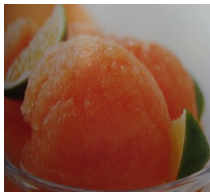


<u>1º PLATOS</u>	<u>MAIN DISHES</u>		€	£
<u>Fajitas.</u> <u>Chicken Fajitas.</u> Pimiento verde, cebolla ,pollo, especias, limas ,sal, pimienta, aceite de oliva, tortillas de trigo, yogur, queso, chile. Red or green pepper, onions, chicken, spices, salt, olive oil, yogurt, cheese, black pepper, omelette with wheat, lime and chilli.			4,5	3,8
<u>Paella Mixta.</u> <u>Mixed paella.</u> Pollo, rape, arroz, judias verdes, judias de grano, tomates, aceite,romero, pimenton, azafrán, sal, agua. Chicken, rice, tomatoes, olive oil, salt, water, green beans, grain beans, bell pepper, saffron cocuas and monkfish.			5,22	4,4
<u>Sopa de verduras.</u> <u>Vegetables soup.</u> Zanahorias, pimiento rojo, pimiento verde, patatas, cebolla, calabacín, ajos, nabo, brócoli, coliflor , tomates, judías verdes, agua y sal. Carrot, red pepper, green pepper, potatoes, onions, marrow, garlic, turnip, broccoli, cauliflower, tomatoes, green beans, water and salt.			4	3,36
<u>Kuku Paka.</u> Aceite, cebolla,pimiento rojo, ajo,genjibre, curry, sal, pollo, agua, patatas,tomates, leche de coco, cilantro, perejil y limon. Olive oil, pepper red, garlic, ginger, curry, salt, chicken, water, potatoes, tomatoes, coconut milk, coriander, parsley and lemon.			4	3,36



<u>2º PLATOS</u> <u>SECOND DISHES</u>		€	£
<u>Pollo al limón</u> <u>Chicken to lemon</u> Pechuga de pollo, pan rallado, huevo maicena, limon, azúcar. Chicken, eggs, lemons, sugar, corn flour, grated bread.		3,5	2,94
<u>Tørrfish</u> Cerveza negra, claras de huevo, vinagre, harina, chile serrano, anjonjolí, bacalao seco de noruega. Black beer, eggs, vinegar, flour, chilli, cayenna pepper, sesame, dry cod, nori seaweed.		5	4,2
<u>Maki sushi.</u> Arroz, agua, alga nori, salmón crudo, pepino, zanahoria, vinagre de arroz, sal, Salsa de soja. Rice, water, nori seaweed, undernode fish, cucumber, carrot, rice vinegar, sugar, salt.		3	2,52
<u>Salmón a la plancha con verduras</u> <u>Grilled salmon with vegetables.</u> Salmón, brócoli, coliflor, zanahorias, aceitunas, tomate, pimienta, aceite de oliva, sal. Salmon, carrot, olive, tomatoes, black pepper, olive oil, salt, broccoli, cauliflower.		4,4	3,7



<u>POSTRES</u>	<u>DESSERT</u>		€	£
<u>Macedonia.</u> <u>Fruit salad.</u> Piña, fresas, manzana, kiwi, naranja, azúcar, vino dulce. Pineapple, strawberries, apple, kiwi, oranges, sugar, wine.			3,5	2,94
<u>Brownie de chocolate con nueces.</u> <u>Chocolate brownie whith walnuts.</u> Chocolate negro, azúcar, mantequilla, harina, nueces, huevo, levadura. Dark chocolate, sugar, butter, flour, walnuts, eggs, yeast.			3,5	2,94
<u>Sorbete de guayaba.</u> <u>Guava Sorbet.</u> Azúcar, agua, guayabas, huevo. Sugar, watter, guava, egg.			2,5	2,1
<u>Tarta de tres chocolates.</u> <u>Three chocolate cake.</u> Chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco, nata, leche, cuajada, azúcar. Dark chocolate, milk chocolate, white chocolate, milk, cream, junket, sugar.			2,5	2,1



BEBIDAS DRINKS

Coca-cola.
Fanta Naranja/Limón.
Vino.
Cerveza.
Agua.
Cóctel de sandía.

Coke.
Fanta Orange/Lemon.
Wine.
Beer.
Watter.
Cocktail of watermelon.

MENU SALUDABLE

- **Paella total kcl= 190 kcl:**

Pollo: 60 kcl.
Rape: 30 kcl.
Arroz: 50 kcl.
Judías: 23 kcl.
Tomate: 27 kcl.

- **Salmón con verduras total kcl= 180 kcl:**

Salmón: 60 kcl.
Brócoli: 30 kcl.
Coliflor: 31 kcl.
Aceituna: 32 kcl.
Tomate: 27 kcl.

- **Macedonia total kcl= 100kcl:**

Piña: 20 kcl
Fresa: 24 kcl.
Naranja: 15 kcl.
Manzana: 25 kcl.
Kiwi: 20 kcl.

TOTAL: 470 kcl.



BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES. (4 personas)

INGREDIENTES

200 g de Chocolate de Postres
Negro
100 g de azúcar
100 g de mantequilla
75 g de harina
75 g de nueces (peso neto)
3 huevos
1 cucharada de levadura en polvo



PREPARACIÓN

1. Fundir el chocolate troceado con la mantequilla.
2. Añadir el azúcar.
3. Batir los huevos y añadirlos.
4. Añadir las nueces picadas.
5. Mezclarlo bien
6. Pasar por un tamiz la harina y la levadura e ir incorporándolas.
7. Untar un molde cuadrado con mantequilla.
8. Verter la mezcla en el molde.
9. Precalentar el horno a 180°.
10. Meter el molde en el horno.
11. Dejar cocer durante 25 minutos.
12. Desmoldarlo
13. Cortar el bizcocho en cuadraditos.

CONSEJOS

Antes de servirlos, se pueden espolvorear con un poco de azúcar lustre o cacao en polvo.

