

La Taverne

A cargo del Chef Alvaro Michel, La Taverne restaurante ofrece para su deleite recetas exclusivas con productos celosamente seleccionados y cuidadosamente elaborados.

Desde el año 2006, brindamos toda nuestra dedicación, pasión y experiencia a cada uno de nuestros platillos y al servicio que brindamos a nuestros comensales día a día.

Nuestra carta central ofrece amplia variedad de platillos succulentos que se fusionan perfectamente con la gran variedad de vinos de altura que tenemos a su disposición.

Les damos la bienvenida.

Entradas y sopas

Papas del Rey con Queso de Cabra y Caviar

Bs 40

Papas doradas y rellenas de queso de cabra, crema, hierbas finas y caviar. Todo sobre un colchón de lechugas aderezado al oliva.

Ostiones a la parmesana

Bs. 45

Cuatro conchas rellenas de ostiones cocidos en oliva, salsa de queso, hierbas finas, mantequilla compuesta de ajo y queso parmesano gratinado.

Ensalada de langostinos con salsa de naranja

Bs. 48

Langostinos, naranja, cebolla, cebollin, ajo, aderezos, salsa de naranja, naranja, lechugas mix, aderezos y verdeo.

Sopa de Cebolla

Bs. 30

Cebolla caramelizada, fondo de res, coñac, tostadas y queso parmesano

Crema de zapallo

Bs. 30

Zapallo, cebolla, crema de leche, queso parmesano

Crema de verduras

Bs. 28

Variedad de vegetales cocidos, crema de leche, queso parmesano, tostadas y queso parmesano

Sopa de mejillones y almejas

48 bs

Fumet de pescado, calamar, almejas, palpa de mejillones, tomate y crema de leche

Ensaladas

Ensalada Cesar con Pollo

Bs. 52

Pechuga de pollo a la plancha, lechuga, crotones, queso parmesano, tocino, aceituna verde, verdeo y aderezo cesar.

Ensalada de Queso de Cabra

Bs. 55

Queso de cabra, queso mozzarella, tocino, lechugas mix, espinacas, tomates cherrys, cebollas, cebollín, aceitunas negras, vegetales cocidos, tostadas, aderezo de la casa, salsa de mostaza y miel

Ensalada de Jamón serrano y queso de cabra

Bs. 55

Lechuga mix, jamón serrano, queso de cabra, tomates cherry, crotones, aderezo de oliva, aderezo de queso, verdeo y aceitunas verdes.

TABLA DE QUESOS Y JAMONES

Bs. 58

Jamón serrano, queso de cabra, camembert, queso azul, mozzarella, criollo, aceitunas, fresas y pan al ajo.

Carne de res

Lomo de Res a la Plancha

Bs. 75

Dos medallones de lomo de res a la plancha, sal y pimienta.
Guarnición: papas fritas, ensalada de vegetales crudos y cocidos

Lomo de Res a la Pimienta con salsa de moras

Bs. 85

Dos medallones de res a la pimienta con salsa de moras al vino tinto. Guarnición: zucchini y zanahorias salteadas, verdeo y papas fritas.

Chateaubriand a la maitred'hotel

Bs. 88

Corte especial de lomo de res (400 gr.) a la plancha, salsa especial de res, mantequilla compuesta. Guarnición: ensalada de queso de cabra y papas fritas.

Lomo con Salsa Teriyaki

Bs. 85

Dos medallones de lomo de res a la plancha, tocino, salsa teriyaki agridulce, salsa de miel y mostaza, sésamo. Guarnición: verduras salteadas y arroz.

Filet Mignon de Res con Salsa de Champiñones al Vino Tinto ***Bs. 85***

Dos medallones de lomo de res a la plancha, tocino, salsa de champiñones al vino tinto y salsa de queso azul. Guarnición: zucchini, espinacas salteadas, tomate, verdeo y papa cocida.

Lomo Relleno con Salsa de Queso Roquefort

Bs. 85

Dos medallones de lomo de res con tocino, rellenos de aceitunas negras y roquefort, salsa de roquefort con crema de leche, salsa de aceitunas negra, salsa de mostaza. Guarnición: lechuga, tomate, espinacas salteadas, verdeo y papas fritas

Lengua en Salsa de Ají Colorado y Chocolate

Bs. 72

Lengua de res, ají colorado, chocolate y salsa de queso azul. Guarnición: Ensalada de queso de cabra y papas cocidas.

Aves

Pollo a la plancha

Bs.68

Pechuga de pollo cocida a la plancha. Guarnición: vegetales cocidos crudos y papas fritas.

Pollo en mermelada de rosas y frutos rojos

Bs. 78

Pechuga de pollo cocida a la plancha, mermelada de rosas y frutos rojos. Guarnición: papa cocida, ensalada de vegetales crudos y cocidos

Pollo con Champiñones al Vino Blanco

Bs. 78

Pechuga de pollo a la plancha, champiñones en salsa blanca de crema, cebollín, ajo, cebolla y albahaca. Guarnición: papa cocida, espinacas salteadas y verdeo.

Pato

Magret de pato con salsa de frutos del bosque

Bs. 78

Pechuga de pato (máximo ¾ de cocción) salsa de moras y arándanos. Guarnición: lechugas mix, tomates cherry y papa cocida.

Confit de pato a la naranja

Bs. 72

Confit de pato con salsa de naranj y cebollas caramelizadas. Guarnición: ensalada de vegetales, papas cocida

Pescados y mariscos

Camarón y Langostinos à la Maître d'hôtel

Bs. 108

Langostinos salteados en mantequilla compuesta de ajo y perejil, vino blanco y fumet. Guarnición: papa cocida, lechuga, espinaca, tomate y verdeo.

Arroz con Marisco Fettuccine con mariscos

Bs. 108

Usted elige si lo prefiere con arroz o fettuccine.

Langostinos, camarones, almejas, mejillones, pulpo, calamar, cebollín, arroz, pimentones, azafrán, cebolla y tomate.

Fettuccine con Langostinos

Bs. 108

Fettuccinis, langostinos, mantequilla, salsa de queso azul y queso.

Paella mixta (mariscos y pollo) (para dos)

Bs 205

Langostinos, camarones, almejas, mejillones, pulpo, cebollín, pollo, arvejas, limón, arroz, pimentones, azafrán, cebolla y tomate y hierbas finas.

Paella negra del mediterráneo (para dos)

Bs 205

Langostinos, camarones, mejillones, calamar, tinta de sepiá, arroz, pimentones, cebolla y tomate y hierbas finas.

Trucha a la Maître d'hôtel

Bs. 86

Filete de trucha a la plancha con mantequilla maître d'hôtel.

Guarnición: ensalada de queso de cabra, papa cocida

Trucha Rosada a la Plancha

Bs.78

Filete de trucha rosada cocida a la plancha. Guarnición: papa cocida, vegetales crudos y cocidos.

Trucha Gratinada con Camarón y Langostinos

Bs. 98

Filete de trucha, camarones, langostinos, salsa de queso azul y mozzarella.

Guarnición: Espinacas salteadas, papa cocida y verdeo.

Trucha con Langostinos en Salsa Roja a la Parmesana

Bs.98

Filete de trucha, langostinos, salsa de tomate, vino blanco, queso parmesano y hierbas finas. Guarnición: espinacas salteadas y papa cocida.

Pastas

Fetuccine Alfredo

Bs. 52

Fetuccine, crema de leche, queso parmesano y jamón.

Lasaña boloñesa

Bs. 52

Pasta casera, salsa de queso, boloñesa, parmesano y mozzarella.

Canelones rellenos de ricota y espinaca

Bs. 52

Pasta casera, espinaca ricota,, salsas de tomate, salsablanca y quesos

Fetuccine con Champiñones y Espinacas

Bs. 52

Fetuccine con champiñones salteados en mantequilla compuesta de ajo y perejil, cebolla, espinacas, salsa de queso, hierbas aromáticas y queso parmesano.

Ñoquis de papa a la boloñesa

Bs. 52

Ñoquis de papa, salsa boloñesa, queso parmesano

Porción de Papas Fritas

Bs. 20

Porción de Pan con Ajo

Bs.15

Bebidas Calientes

Café Express	Bs. 10 Doble	Bs. 15
Café Cortado	Bs. 10	Bs. 15
Café Americano		Bs. 12
Café Cappuccino	Bs. 15	
Café con Leche (late)	Bs. 15	
Café Irlandés	Bs. 33	
Café – Bailey`s	Bs. 33	
Carajillo (Brandy/Café express)	Bs. 30	
Mates (infusiones)	Bs. 8	
Té / Té de Frutas	Bs. 8	
Chocolate con Leche	Bs. 15	



Postres

DEGUSTACION DE POSTRES (Crepes, mousse, tiramisu, torta)	Bs. 35
Vienesas (Helado de vainilla ó chocolate, con crema y café)	Bs. 21
Copa Primavera Helado de vainilla con frutas de temporada	Bs. 26
Mousse Chocolaté	Bs. 26
Tiramisu	Bs. 26
Pantera Rosa (Helado de vainilla con salsa de frutilla)	Bs. 23
Porción de Crepes dulces	Bs. 18
Porción de Crepes con helado	Bs. 21

Cheesecake con salsa de frutilla	Bs. 20
Torta Príncipe Leopoldo (Torta de chocolate y almendras)	Bs. 25
Torta con helado (Torta de chocolate y almendras con helado)	Bs. 28

Jugos y Gaseosas

	Con agua	Con leche
Jugo de Frutas naturales (Durazno / Piña / Tumbo / Frutilla / Maracuyá / Manzana / Papaya)	Bs. 15	Bs. 18
Limonada	Bs. 12	
JUGOS MIXTOS		
Arándanos y maracuyá	Bs. 18	Bs. 20
Frutos del bosque	Bs. 18	Bs. 20
Piña y mora	Bs. 18	Bs. 20
JARRA DE LITRO		
JLIMONADA	Bs. 28	
JUGOS NATURALES (Durazno / Piña / Tumbo / Frutilla / Maracuyá / Manzana / Papaya)	Bs. 32	
JUGOS MIXTOS	Bs. 42	
GASEOSAS		
Agua (Con Gas/Sin Gas)(600cc)	Bs. 10	
Coca cola/ Sprite /Fanta (500cc)	Bs. 10	
Coca cola sin azucar (500cc)	Bs. 10	
Ginger-ale (1000cc)	Bs. 20	

Vinos

Copa de vino tinto o blanco (Aranjuez, terruño)	Bs. 18
<u>Variedad de vinos</u> (Consultar por la carta de vinos)	

Bebidas y Aperitivos

Whisky

Old Parr/ Johnnie Walker/	Bs. 40
Jack Daniel's/Chivas Regal	Bs. 40

Ron

Ron en las rocas (<i>Havana Club 7 Años</i>)	Bs. 35
Cuba libre (<i>Ron Havana Club Reserva</i>)	Bs. 28
Mojito Cubano	Bs. 28
Daiquiri (Limón) o (Frutilla)	Bs. 25

Vodka

Vodka en las rocas	Bs. 28
Screw Driver	Bs. 33

Campari

Campari en las rocas	Bs. 25
Campari orange	Bs. 33

Gin

Gin Tonic	Bs. 28
Dry Martini	Bs. 28

Singani

Chufly	Bs. 25
Singani souer	Bs. 25

Cachaca

Caipirinha	Bs. 25
Caipirinha de maracuya/fresas	Bs. 28

Licores

Drambuie	Bs. 28
Kahlua	Bs. 28
Bailey's	Bs. 28
Amaretto	Bs. 35

Sugerencias

Bailey's ice cream	Bs. 33
Kir	Bs. 22
Pastis	Bs. 26

Cervezas Botellín

Huari	Bs. 20
Paceña (<i>Pico de Oro</i>)	Bs. 20
Sureña	Bs. 20
Chanchito	Bs. 20
Corona	Bs. 25
Potosina	Bs. 20