

Menu Seasonal

Hello from the kitchen

—

Sopa

Crema de espárragos blanco | espárragos | Gambas
Spargelcremesuppe | Spargel | Garnelen
Asparagus cream Soup | Asparagus | Prawns

a la carte 10,50 €

—

Lomo de ternera blanca | Kalbsrücken | Veal

Filete de ternera con gnocchis de espárragos y salsa bearnesa
Kalbsrückensteak mit Spargelgemüse, Gnocchis und Sauce Béarnaise
Veal steak with asparagus, gnocchis and béarnaise sauce

a la carte 29,50 €

—

Ruibarbo | Rhabarber | Rhubarb

Sopa frío de ruibarbo con helado de yogur y lima pistacho
Rhabarberkaltschale mit Joghurt- Limetten Eis und Pistazie
Iced rhubarb soup with yoghurt lime ice cream and pistachio

4 Platos | 4 Teller | 4 plates

Menu Classic 45 €

Menu Nou 2018

Hello from the kitchen

—

Ai funghi

Vierieas | Fregola | Trufas | Champiñones
Jakobsmuschel | Fregola | Trüffel | Champignon
Scallops | Fregola sarda | truffle | champignons

—

Antipasti

Conejo | Ajo silvestre | Pimienta | Focaccia
Kaninchen | Bärlauch | Paprika | Focaccia
Rabbit | Wild garlic | Pepper | Focaccia

—

Lomo de cordero | Lammrücken | Lamb saddle

Lomo de cordero | Corteza de ajo silvestre | lasaña de verdura | Alcachofas | Parmesano
Lammrücken | Bärlauch- Kruste | Gemüselasagne | Artischocken | Parmesan
Saddle of lamb | Wild garlic crust | Vegetable lasagne | Artichokes | Parmesan

—

Cheesecake

Philadelphia | Almendras | Fresa
Philadelphia | Mandeln | Erdbeere
Philadelphia | Almonds | Strawberry

5 Platos | 5 Teller | 5 plates

Menu Nou 55 €

Classics

ENTRANTES | VORSPEISEN | STARTERS

Variation Gambas 18,90 €

Rollito primavera | Gamba crujiente | Tom Kha Gung (sopa de coco asiático con gambas)
Frühlingsrolle | Gamba im Knusper- Mantel | Tom Kha Gung (asiatische Kokossuppe mit Gambas)
Spring roll | crispy prawn | Tom Kha Gung (Asian coconut soup with prawns)

Sashimi 18,50 €

de atún rojo | Mango | espárrago verde | Soja | Wasabi | jengibre rosao
vom roten Thunfisch | Mango | grüner Spargel | Soja | Wasabi | rosa Ingwer
of red tuna | Mango | green asparagus | Soja | Wasabi | pink ginger

Tartaro 20,00 €

Tartar de solomillo de ternera | classico | yema de huevo
Tatar vom Rinderfilet | klassisch mariniert | Eigelb
Tartar of beef fillet | classic marinated | egg yolk

Fettuccine Trufa 19,50 € small 23,00 € big

Fettuccine von espuma de trufas y trufa
Fettuccine mit Trüffelschaum und Trüffel
Fettuccine with truffle foam and truffle

Classics

PRINCIPALES | HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Skrei 27,50 €

Bacalhau de invierno | lentejas belga | Chorizo | Grenadine | puree de patatas y manzana
Winterkabeljau | Beluga- Linsen | spanische Chorizo | Granatapfel | Apfel- Kartoffelstampf
Winter cot | Beluga lentils | Chorizo | Apple - potatoe mash

Pescado estilo mediterráneo

Filete de pescado de elección con verduras asadas y puré de patatas y aceitunas
Fischfilet nach Wahl mit gebratenem mediterranem Gemüse und Kartoffel- Oliven Püree
Fish fillet of choice with roasted mediterranean vegetables and potato-olive mash

Wiener Schnitzel 24,50 €

De ternera lechal | ensalada de patatas estylo alemán | arándanos rojos
Wiener Schnitzel vom Milchkalb | handgerührte Preiselbeeren | Kartoffel- Gurkensalat
Wiener schnitzel from milk-veal | cranberry - marmalade | Potato- cucumber salad

Solomillo de ternera Classico 33,00 €

Patatas fritas | Judias con bacon | Mantequilla de hierbas o salsa de pimienta
Rinderfilet Steak | Pommes | Speckbohnen | Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Beef filet steak | french fries | bacon beans | herb butter or peppersauce

iva incluido

Nov 2018

ENTRANTES | VORSPEISEN | STARTERS

Ai funghi 19,00 €

Vierieas | Fregola | Trufas | Champiñones
Jakobsmuschel | Fregola | Trüffel | Champignon
Scallops | Fregola sarda | truffle | champignons

Salmon | Lachs | Salmon 16,90 €

hierbas | espárragos verde y blanco
mit Kräutern | grüner und weisser Spargel
herbs | green and white asparagus

Antipasti 17,50 €

Conejo | Ajo silvestre | Pimienta | Focaccia
Kaninchen | Bärlauch | Paprika | Focaccia
Rabbit | Wild garlic | Pepper | Focaccia

Nov 2018

PRINCIPALES | HAUPTGERICHTE | MAINCOURSES

Lubina | Wolfsbarsch | Sea bass 27,50 €

Filet | zanahoria | Hinojo | Endivia | Cítricos - hollandaise
Filet | Urkarotte | Fenchel | Chicorée | Zitrusfrüchte - Hollandaise
Filet | carrot | Fennel | Chicory | Citrus fruits - hollandaise

Salmonete | Rotbarbe | Red mullet 29,50 €

Salmonete | Hoja de espinaca | Salsa Rouille | Pata Negra | Mejillones
Rotbarbe | Blattspinat | Sauce Rouille | Pata Negra | Miesmuscheln
Red mullet | Leaf spinach | Sauce Rouille | Pata Negra | Musshells

Pechuga de pollo | Maispoularde | Chicken breast 27,50 €

Corn Poulard Breast | Cortes de parmesano | Trufa | espárragos verdes | huevo de codorniz
Maispoulardenbrust | Parmesan Schnitte | Trüffel | grüner Spargel | Wachtelei
Corn poulard breast | Parmesan Cuts | Truffle | green asparagus | quail egg

Lomo de cordero | Lammrücken | Lamb saddle 29,80 €

Lomo de cordero | Corteza de ajo silvestre | lasaña de verdura | Alcachofas | Parmesano
Lammrücken | Bärlauch- Kruste | Gemüselasagne | Artischocken | Parmesan
Saddle of lamb | Wild garlic crust | Vegetable lasagne | Artichokes | Parmesan