

Nov 2018

ENTRANTES | VORSPEISEN / HAUPTGÄNGE | STARTERS / MAINS

Foie de Pato | Entenstopfleber | Duck foie gras 19,00 €

Foie de pato | Higos | Queso de cabra | Miel
Gebratene Entenstopfleber | Feigen | Ziegenkäse | Honig
Fried duck foi gras | Figs | Goat cheese | Honey

Pulpo 17,90 € | 27,90€

Pulpo | Melon Sandia | Queso Feta | Aceitunas negras | espárragos verde
Pulpo | Wassermelone | Fetakäse | schwarze oliven | grüner Spargel
Octopus | Watermelon | Feta cheese | black olives | green asparagus

Salmon | Lachs | Salmon 17,50 € | 27,50€

Salmón | Aguacate y Jalapeño | Salsa de miso y soja | Melocotón
Lachs | Avocado- Jalapeño- Eis | Miso- Sojasud | Pfirsich
Salmon | Avocado - Jalapeno ice cream | Miso - Soy sauce | Peach

Flamed Lubina meets Dim Sum 19,00 € | 29,00€

Lubina flameado | Gamba Dim Sum | Pak Coi | Chutney de Mango y Papaya | Pepino
Geflämmtter loup de Mer | Gamba Dim Sum | Pak Choi | Mango- Papaya | Gurke
Flamed Sea bass | Prawn Dim Sum | Pak Choi | Mango and papaya chutney | cucumber

Nov 2018

PRINCIPALES | HAUPTGERICHTE | MAINCOURSES

Halibut | Heilbutt | Halibut 29,50 €

Filete | gratinado con alioli | Croquetas de Calamar | Piment d'espelette holandesa | patatas
Filet | gratiniert mit Aioli | Calamar Krokette | Piment d' espelette Hollandaise | Kartoffel
Fillet | au gratin with aioli | Calamar croquettes | Piment d'espelette hollandaise | potato

Rodaballo | Steinbutt | Turbot 32,90 €

Filete de Rodaballo | nabo sueco | crema de guisantes | rebozuelos
Filet vom Steinbutt | Navette | Erbsen gemüse | Erbsencreme | Pfifferlinge
Filet of Turbot | Peas-vegetable | peas creme | neep | chanterelles

Carré de cordero | Lammkarree | Rack of Lamb 29,80 €

Carré de cordero | Gnocchi de sobrasada | Pimientos de patrón | Tumbet 2018
Lammkarree | Sobrasada - Kartoffel- Gnocchi | Pimientos de patrón | Tumbet 2018
Rack of Lamb | Sobrasada - Gnocchi | Pimientos de patrón | Tumbet 2018

Beeffilet 34,50 €

Solomillo de ternera | Risotto con rebozuelos | Espárragos verde | Parmesan
Rinderfiletsteak | Pfifferling- Risotto | grüner Spargel | Parmesan
Beeffilet | Chanterelle - risotto | green asparagus | Parmesan

iva incluido

Ensalada Datiles 11,50 €

Ensalada Mixta con vinagreta de frambuesa y datiles en bacon
Pflücksalat mit Himbeer- Dressing mit gebackenen Datteln im Speckmantel
Mixed salad with raspberry - vinaigrette and backed dates in bacon

Praline de Queso di Cabra 14,80 €

Pralina de queso de cabra con nueces | Higos | reducción de vino porto y miel | Ensalada Ziegenkäse - Praline in Nüssen gebacken | Feigen | Portwein- Honig Reduktion | Pflücksalat
Goat cheese praline baked in nuts | Figs | Portweine- Honey- Reduktion | Salad |

Greek Salad 17,00 € small | 27,00 € big

Ensalada griego | Queso Feta | Tagliat de ternera USA | Pan de pita
Griechischer Salat | Feta | Tagliata vom US Flanksteak | Pitabrot
Greek salad | feta cheese | Tagliata from Us beef | Pita bread

Beef Tartar „ Asiatico „ 20,00 €

Tartaro de ternera | cebolla roja | soja- Dashi | Philadelphia | Acelga roja
Beef- Tartar | rote Zwiebel | Soja- Dashi | Philadelphia | roter Mangold
Beef- Tartar | red onions | Soja - Dashil Philadelphia | red chard

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

Fettuccine von espuma de trufas y trufa | con puntas de solomillo de ternera adicional 6,00 €
Fettuccine mit Trüffelschaum und Trüffel | mit gebratenen Rinder- Filetspitzen Aufpreis 6,00 €
Fettuccine with truffle foam and truffle | with Beeffilet stripes additional 6,00 €

Orecciete 17,50 € small 20,00 € big

Pasta con gambas espárragos verde | Tomato cherrys
Pasta mit Gambas und grünem Spargel | Kirschtomaten
Pasta with prawns green asparagus | cherry tomatoes

Lubina 29,00 €

Filete Lubina | Ravioli de tomate y ricotta | Rucola | piniones
Filet vom Wolfsbarsch | Tomaten- Ricotta - Ravioli | Rucola | Pinien- Kerne
Filet of Seabass | Tomato- Ricotta- Ravioli | Rucola | Pinenuts

Negrito 27,50 €

Negret | crema de espinaca | Rösti de patatas | Huevo | Schnitzel de bacon
Filet vom Mittelmeerfisch | Rahmspinat | Rösti | Spiegelei | Speckschnitzel
Filet of mediterranean | creamy spinach | Rösti | Egg | fried bacon

Risotto alla milanese con fruit de mer 29,00 €

Risotto de Azafrán | Mejillones | Gamba | Pescado | Bogavante | Hinojo
Safranrisotto | Muscheln | Gamba | Fisch | Hummer | Fenchel
Saffron Risotto | Mussels | Gamba | Fish | Lobster | Fennel

Wiener Schnitzel 24,50 €

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

Saltimbocca 27,90 €

Escalope de ternera con jamón de parma y salvia | Gnocchi | verduras
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei | Gnocchi | Gemüse
Veal escalope with parma ham and sage | Gnocchi | vegetables

Iberico 28,50 €

Chuleta marinado con miel | Crema de boniatos | Verdura al wok | Anacardos
Kotelett mit Honig glasiert | Süß- Kartoffelcreme | Wok- Gemüse | Cashewkerne
Cutlet glazed with honey | Sweetpotato- creme | Wok vegetables | Cashews