

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 foie gras | Figs | Goat cheese | Honey

Vitello Tonnato 17,50 €

Lonchas de Ternera blanca | Atún Rojo | Alcaparras | Boquerones
Rosa gebratener Kalbsrücken | roter Thunfisch | Kapern | Boquerones
Pink Roast Veal | Red Tuna | Capers | Boquerones

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

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

Salmon flameado | Gamba Dim Sum | Acelga roja | Chutney de Mango | Miso y Soja
Geflämmt Lachs | Gamba Dim Sum | roter Mangold | Mango | Miso- Sojasud
Flamed Salmon | Prawn Dim Sum | red chard | Mango | Miso- Sojasauce

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 | crema de guisantes | rebozuellos
Filet vom Steinbutt | Erbsen Gemüse | Erbsencreme | Pfifferlinge
Filet of Turbot | Peas-vegetable | peas creme | 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

Us Roastbraten 28,50 €

F flanksteak USA | Zwiebelrostbraten „medium“ | Patatas crujen con bacon
Us Flanksteak | Zwiebelrostbraten „medium“ | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln
Us Flanksteak | Medium | Onion | Roast patatos | fried onions | Bacon

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

Sopa de Pescado 16,50 €

Sopa de Pescado con pan de Ajo
Mediterrane Fischsuppe mit Einlage | Knoblauchbaguette
Mediterranean Fishsoup with garlic bread

Beef Tartar „Trespais „ 19,50 €

Tartaro de ternera marinada clásica | Huevo de Cordoniz | pan rustico
Rindertartar klassisch mariniert | gebackenes Wachtelei | Graubrot
Beef- Tartar classic marinated | backed quail egg | black bread

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 €

Ai Fughi 26.00 € small 29.00 € big

Vieras | Fregola Sardal rebozuellos | Truffa
Jakobsmuscheln | sardische Pasta | Pfifferlinge | Trüffel
Pasta with prawns green asparagus | cherry tomatoes

Lubina 27,50 €

Filete Lubina | Gratin de Patatas | verduras de colinabo | Salsa de mostaza Pommery
Filet vom Wolfsbarsch | Kohlrabil gratinierte Kartoffel | Pommery- Senfsauce
Filet of Seabass | Potatoes au gratin | kohlrabi vegetables | Pommery- Mustard Sauce

Negrito 26,50 €

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

Red Tuna Steak 28,50 €

Medio hecho | Crema de boniatos | Verdura al wok | Nueses de wasabi
Medium gebraten | Süß- Kartoffelcreme | Wok- Gemüse | Wasabi nuesse
Medium | Sweetpotato- creme | Wok vegetables | Wasabi nuts

Risotto alla milanese con fruits 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 | arándanos rojos | ensalada de pepino
Wiener Schnitzel vom Milchkalb | handgerührte Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat
Wiener schnitzel from milk-veal | cranberry - marmalade | roasted german Bratkartoffeln | Cucumber- salad