

Classics

ENTRANTES | VORSPEISEN | STARTERS

Praline de Queso di Cabra 14,80 €

pralina de queso de cabra con nueces | albaricoques | Ensalada
Ziegenkäse - Praline in Nüssen gebacken | Aprikosen- Chutney | Pflücksalat
Goat cheese praline baked in nuts | apricot Chutney | Salad |

Carpaccio Rebozuelos 18,50 €

Carpaccio de ternera | Rebozuelos | Espuma de Parmesano
Carpaccio vom Rind | Pfifferlinge | Parmesan -Schaum
Beef Carpaccio | Chanterelles | Parmesan foam

Tuna tartar 19,00 €

Tartar de atún rojo | aguacate | espárrago verde en tempura | soja
Tartar vom roten Thunfisch | Avocado | grüner Spargel im Tempura | Soja
Tartar of red tuna | Avocado | green asparagus in tempura | Soja

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

Lubina 29,00 €

Filete Lubina | Risotto a la Gremolata | Bacon | Green asparagus
Filet vom Wolfsbarsch | Risotto a la Gremolata | Speck | gerösteter grüner Spargel
Filet of Seabass | Risotto a la Gremolata | Bacon | Roasted green asparagus

Negrito 27,50 €

Negret | mini zanahorias | sesamo negro y blanco | Boniato
Filet vom Mittelmeerfisch | mini Karotten | schwarzer und weisser Sesam | Süßkartoffel
Filet of mediterranean Fish | mini carrots | black and white sesame | sweet potato

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

Iberico 28,50 €

Chuleta | Patatas Romero | Rebozuelos | Tomates | Bacon crujiente
Kotelett | Rosmarin Kartoffeln | Pfifferlinge | Schmelztomaten | Knusper speck
Cutlet | Rosemary Potatoes | Chanterelles | Melting Tomatoes | Crispy bacon

iva incluido

Nov 2018

ENTRANTES | VORSPEISEN / HAUPTGÄNGE | STARTERS / MAINS

Pinchón | Taube | Dove 19,00 €

Pechuga de Paloma | Crema Gisantes | Cerezas | Menta
Imperial Taubenbrust | Erbsen Creme | Erbsengemüse | Kirsche | Minze
Pigeon breast | Peas cream | Cherry | Mint

Chicken Sate 15,50 € | 25,50€

Poulard de maíz marinado | cuscús | yogurt | menta | anacardos
Marinierte Maispoularde | Couscous | Jogurt | Minze | Cashew kerne
Marinated corn poulard | Couscous | Yogurt | Mint | Cashew nuts

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

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

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

Lenguado | Seezunge | Sole 29,50 €

Filetes | Zanahoria Violeta | Guisantes | Gnocchis | Endivia | Cítricos - hollandaise
Filets | Violette Karotten | Erbsen | Gnocchi | Chicorée | Zitrusfrüchte - Hollandaise
Filets | violett carrots | Peas | Gnocchis | Chicory | Citrus fruits - hollandaise

Rodaballo | Steinbutt | Turbot 32,90 €

Filete de Rodaballo | nabo sueco | Guisantes | rebozuelos
Filet vom Steinbutt | Navette | Erbsen | Pfifferlinge
Filet of Turbot | Peas | neep | chanterelles

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

Lomo de cordero | Corteza de tomate secco | lasaña de verdura | Alcachofas | Parmesano
Lammrücken | Tomaten-Kruste | Gemüselasagne | Artischocken | Parmesan
Saddle of lamb | dried- tomato - crust | Vegetable lasagne | Artichokes | Parmesan

US Flank Steak 29,00 €

Crema de maíz | Frijoles | Chutney de Tomate | Popcorn | Patatas a la Parrilla
Maiscreme | Bohnen | Tomaten- Chutney | Popcorn | Gegrillte Kartoffeln
Corncream | Beans | Tomato Chutney | Popcorn | Grilled Potatoes

iva incluido