

ENTRANTES / VORSPEISEN / STARTERS

- Sopa Calabaza** 10,00 €
Sopa De Calabaza | Jengibre | Leche De Coco | Gamba
Kürbissuppe | Ingwer | Kokosmilch | Gamba
Pumpkin soup | Ginger | Coconut milk | Gamba
- Praline de Queso di Cabra** 14,80 €
Pralina de queso de cabra con nueces | Granada | Canónigos | Vinagreta de Nueces
Ziegenkäse - Praline in Nüssen gebacken | Granatapfel | Feldsalat | Walnussdressing
Goat cheese praline baked in nuts | Pomegranate | Corn salad | Walnut vinaigrette
- Foie de Pato | Entenstopfleber | Duck foie gras** 19,00 €
Foie de pato | Pera | cebolla | Vino Oporto
Gebratene Entenstopfleber | Birne | Zwiebel | Portwein
Fried duck foi gras | Pear | Onion | Portwine
- Vitello Tonnato** 17,50 €
Vitello Tonnato | Tártaro de Atún Rojo | Alcaparras fritos | Boquerones
Vitello Tonnato | mediterran - mariniertes Thunfisch- Tatar | gebackene Sardellen | Kapernäpfel
Vitello Tonnato | Red Tuna tartar | backed Capers | fried Boquerones
- Beef Tartar „ Trespais „** 19,50 €
Tartaro de ternera marinada clásica | huevo de Cordoniz | pan rustico
Rindertatar 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 Rinderfiletspitzen 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 Ceps | Truffa
Jakobsmuscheln | sardische Pasta | Steinpilze | Trüffel
Roasted scallops | Fregola sarda | Ceps | Truffle
- Pulpo** 17,90 € small | 27,90€ big
Pulpo a la plancha | Granada | Queso Feta | Aceitunas negras | espárragos verde
Gegrillter Pulpo | Granatapfel-grüner Spargel-Salat | Fetakäse | schwarze Oliven
Grilled Octopus | Pomegranate -green asparagus-salad | Feta cheese | black olives
- Flamed Salmon meets Dim Sum** 19,00 € small | 29,00€ big
Salmon flameado | Gamba Dim Sum | Acelga roja | Chutney de Mango | Miso y Soja
Geflämmtter Lachs | Gamba Dim Sum | roter Mangold | Mango | Miso- Sojasud
Flamed Salmon | Prawn Dim Sum | red chard | Mango | Miso- Sojasauce

PESCADOS / FISCH / FISH

Risotto Calabaza 25,90 €

Risotto de Calabaza Hokkaido I Gambas I Vieras
Cremiger Kürbisreis vom Hokkaido Kürbis I Gambas I Jakobsmuschel
Creamy pumpkin Hokkaido rice I Prawns I Scallops

Lucioperca I Zander I Pike-perch 27,50 €

Filete de Lucioperca I cebollino I Puree de patatas y cebollino I ceps salteados I
Zander I Topinambur I Kartoffel- Schnittlauch-Püree I gebratene Steinpilze I Olivenöl
Filet of pike-perch I Jerusalem artichoke I Mashed potatoes I roastet ceps I Olivoil

Lubina 28,50 €

Lubina I Alcachofas - Cebolla planas I salsa de ceps I Puré de patatas y aceitunas
Wolfsbarsch I Artischocken - Perlzwiebel Gemüse I Steinpilz- Sud I Kartoffel- Olivenpüree
Sea Bass I Artichokes - Pearl onion Vegetables I Cep mushroom - sauce I Potato olive mash

Halibut I Heilbutt I Halibut 29,50 €

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

Rodaballo 32,50 €

Filete de Rodaballo I Gratin de Patatas I verduras de colinabo I Salsa de mostaza Pommery
Filet vom Steinbutt I Kohlrabi I Kartoffel- Gratin I I Pommery- Senfsauce
Filet of Turbot I Potatoes au gratin I kohlrabi vegetables I Pommery- Mustard Sauce

CARNE / FLEISCH / MEAT

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

Carré de cordero I Crosta de tomillo I Chutney de tomate I patatas macaire
Lammkarree I Thymian Kruste I Bohnen- Crepe I Tomatenchutney I Macaire- Kartoffeln
Rack of Lamb I Thyme crust I Bean crepe I Tomato Chutney I Macaire potatoes

Us Roastbraten 28,50 €

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

Wiener Schnitzel 24,50 €

De ternera lechal I arándanos rojos I ensalada de pepino
Wiener Schnitzel vom Milchkalb I handgerührte Preiselbeeren I Bratkartoffeln I Gurkensalat
Wiener schnitzel from milk-veal I cranberry - marmalade I Bratkartoffeln I Cucumber- salad

Medio Pato I Halbe Ente I Half Duck 29,50 €

Medio pato con col rojo y patatas macaire
Halbe gebratene Bauernente mit hauseingelegtem Rotkohl und gebratenen Kartoffel- Talern
Hal Braised duck with home marinaded red cabbage and roasted potatoe macaire