

Menú de la semana (13h - 17h)

23,50€ i.v.a. incl.

*Picadita con aceitunas, pan, palitos de verdura y all i oli.
Oliven, Brot, Gemüsestäbchen und Allioli

Entrantes

Fina crema de chirivías con chile y gajos de mandarina

Feine Pastinakencremesuppe mit Chili und Mandarinenescheiben

Fine parsnip cream soup with chili and tangerine segments

Ensalada de endivias con jamón serrano, manzana Granny y vinagreta al Gorgonzola

Endiviensalat mit Serrano Schinken, Granny-Apfel und Gorgonzolavinaigrette

Endive salad with Serrano ham, Granny apple and Gorgonzola vinaigrette

Soufflé de pescado y langostinos servido con tostadas a la mantequilla de hierbas

Fisch und Riesengarnelen Soufflé serviert mit Toast mit Kräuterbutter

Fish and king prawns soufflé served with herb buttered toast

Plato principal

Pasta Parpadelle con ragú de ternera en su propia salsa

Parpadelle Nudeln mit Kalbsragout in eigener Sauce

Parpadelle pasta with veal ragout in its own sauce

Fricasé de sepia al curry verde con leche de coco y arroz basmati

Tintenfischfrikassee mit grünem Curry, Kokosnussmilch und Basmatireis

Cuttlefish fricassee with green curry, coconut milk and basmati rice

Conejo braseado con salsa de miel y mostaza, gírgolas y puré de apio

Geschmortes Kaninchen mit Honigsensauce, Austernpilzen und Selleriepüree

Braised rabbit with honey and mustard sauce, oyster mushrooms and celery puree

Postre

Panna Cotta con fresas y espuma de remolacha

Panna Cotta mit Erdbeeren und Rübenschäum

Panna Cotta with strawberries and beetroot foam

Mousse de chocolate sobre Alfajor con salsa de dulce de leche

Schokoladenmousse auf Alfajor mit Milch-karamellsauce

Chocolate mousse on Alfajor with milk caramel sauce

*Bebidas no incluidas. Drinks not included. Getränke nicht mit inbegriffen