

Menú de la semana (13h - 17h)

19,50€ i.v.a. incl.

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

Entrante

Tradicional sopa de cebolla con costrones y gratinada con queso *gruyère*

Traditionelle Zwiebelsuppe mit Croutons und Gruyèrekäse gratiniert

Traditional onion soup with croutons and gratinated with gruyere cheese

Ensalada de quínoa, aguacate, mango con vinagreta oriental y tortitas fritas

Quinoa-, Avokado-, und Mangosalat mit orientalischer Vinaigrette und frittierten Pfannkuchen

Quinoa, avocado and mango salad with Oriental vinaigrette and fried pancakes

Croquetas de pescado y marisco con alioli de azafrán, ensalada de pepino al limón

Fisch- und Meeresfrüchtekroketten mit Safran-Aioli und Gurkensalat mit Zitrone

Fish and seafood cakes with saffron aioli and cucumber salad with lemon

Plato principal

Raviolis caseros a los cuatros quesos con espuma de tomate y albahaca

Hausgemachte Raviolis mit Vier-Käsesorten und Tomatenschaum mit Basilikum

Homemade raviolis with four cheeses with foam of tomato and basil

Lomo de salmón a la plancha con arroz cremoso al estilo tropical, salsa al curry

Gegrilltes Lachsfilet mit cremigem Reis im tropischen Stil, Currysauce

Grilled salmon fillet with creamy rice tropical style and curry sauce

Saltimbocca a la Romana con gnocchis, alcachofa y tomate seco al Pedro Ximenez

Saltimbocca alla Romana mit Gnocchi, Artischocken und getrockneten Tomaten mit Pedro Ximenez

Saltimbocca alla Romana with gnocchi, artichokes and dried tomatoes with Pedro Ximenez

Postre

Clásica crema quemada catalana con crujiente de caramelo

Klassische Crema Catalana mit Karamellknusper

Classic "Crema Catalana" with crispy caramel

Fina tarta de coco con chocolate blanco y sorbete de mango

Feine Kokosnusstorte mit weißer Schokolade und Mangosorbet

Fine coconut tart with white chocolate and mango sorbet

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