

Menú de la semana (13h - 17h)

21,50€ i.v.a. incl.

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

Entrantes

Fina crema de calabazas asadas con queso fresco y cebollino

Feine Creme aus geröstetem Kürbissen mit Frischkäse und Schnittlauch

Fine roasted pumpkin cream soup with fresh cheese and chive

Ensalada tibia de patata con chalotas, lomo de cerdo Duroc y vinagreta de mostaza

Warmer Kartoffelsalat mit Schalotten, Duroc Schweinelende und Senfvinaigrette

Warm potato salad with shallots, Duroc pork loin and mustard vinaigrette

Clásico ragú de sepia con sofrito de tomate y guisantes

Klassischer Tintenfischragout mit Tomatensauce und Erbsen

Classic cuttlefish ragout with tomato sauce and peas

Plato principal

Arroz cremoso con brócoli, setas, pesto Genovés y copos de Parmesano

Cremiger Reis mit Brokkoli, Pilzen, Pesto Genovese und Parmesanflocken

Creamy rice with broccoli, mushrooms, Genovese pesto and Parmesan flakes

Filete de dorada a la plancha con wok de verduras y espuma al curry amarillo

Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Wokgemüse und gelbem Curryschaum

Grilled sea bream fillet with wok vegetables and yellow curry foam

Tradicional Moussaka griega con berenjenas, cordero y bechamel

Traditionelle griechische Moussaka mit Auberginen, Lamm und Béchamel

Traditional Greek Moussaka with aubergines, lamb and béchamel

Postre

Tarta ligera de chocolate con fresas y merengue

Leichter Schokoladentorte mit Erdbeeren und Baiser

Light chocolate tart with strawberries and meringue

Mousse de yogurt con plátano, naranja y crumble de almendra

Joghurtmousse mit Banane, Orange und Mandelcrumble

Yogurt mousse with banana, orange and almond crumble

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