

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 patata y puerro al estilo Vichyssoise con aromas de trufa

Feine Kartoffellauchcremesuppe im Vichyssoise-Stil mit Trüffelaroma

Fine potato and leek cream soup Vichyssoise style with truffle flavors

Ensalada de quinoa con pepino, aguacate, anacardos y vinagreta de mango

Quinoasalat mit Gurke, Avocado, Cashewnüssen und Mangovinaigrette

Quinoa salad with cucumber, avocado, cashews and mango vinaigrette

Wrap de ternera ahumada con apio nabo, rábano picante y manzana verde

Wrap mit geräuchertem Rindfleisch, Sellerie, Meerrettich und grünem Apfel

Smoked beef wrap with celeriac, horseradish and green apple

Plato principal

Pasta Farfalle con salmón, tomate y salsa de queso fresco al estragón

Farfalle Nudeln mit Lachs, Tomate und Frischkäsesauce mit Estragon

Farfalle pasta with salmon, tomato and fresh cheese sauce with tarragon

Merluza en salsa verde con mejillones, puré de patata y espárragos trigueros

Seehecht in grüner Sauce mit Muscheln, Kartoffelpüree und wildem Spargel

Hake in green sauce with mussels, mashed potatoes and wild asparagus

Tradicional estofado de conejo con ciruelas y polenta crujiente

Traditioneller Kanincheneintopf mit Pflaumen und knuspriger Polenta

Traditional rabbit stew with plums and crispy polenta

Postre

Milhojas relleno con crema de vainilla, fresas y toffee

Mille-Feuille gefüllt mit Vanillecreme, Erdbeeren und Toffee

Mille-feuille stuffed with vanilla cream, strawberries and toffee

Gató con ganache de cacahuetes, granizado de coco y sorbete de limón

Gató mit Erdnussganache, Kokosgranita und Zitronensorbet

Gató with peanut ganache, coconut granita and lemon sorbet

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