

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

Crema fría de calabacín verde con olivada

Kalte grüne Zucchini-creme mit Olivensauce

Cold green courgette cream with olive sauce

Ensalada de langostino al estilo Japonés con frutas exóticas y crackers de sésamo

Garnelensalat nach japanischer Art mit exotischen Früchten und Sesamcrackern

Japanese-style shrimp salad with exotic fruits and sesame crackers

Ensalada de pasta fregola con Kalamata, tomate seco, rucula y viruñas de jamón

Fregola-Nudelsalat mit Kalamate, getrockneten Tomaten, Rucola und Schinkenspänen

Fregola pasta salad with Kalamata, dried tomato, rucola and ham shavings

Plato principal

Arancini a la bolognese relleno mozzarella servido con caponata

Arancini-Bolognese gefüllt mit Mozzarella, serviert mit Caponata

Arancini bolognese stuffed with mozzarella, served with caponata

Wantun de dorada con ensalada de verdura al estilo asiático y espuma de yuzu

Doraden Wantun mit asiatischem Gemüsesalat und Yuzu-Schaum

Sea bream Wantun with Asian-style vegetable salad and yuzu foam

Lengua de ternera en salsa charcutera con calabaza salteada y coliflor

Kalbszunge in Charcuterie-Sauce mit sautiertem Kürbis und Blumenkohl

Beef tongue in charcuterie sauce with sautéed pumpkin and cauliflower

Postre

Bizcocho almendra con ganaché de chocolate blanco, albaricoque y culis de maracuyá

Mandelkuchen mit weißer Schokoladenganache, Aprikosen und Passionsfrucht-Coulis

Almond cake with white chocolate, apricot and passion fruit coulis

Crema helada de avellanas con esponjoso de cacao y helado de coco

Haselnusseis mit fluffigem Kakao und Kokoseis

Hazelnut ice cream with fluffy cocoa and coconut ice cream

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