

Menú de la semana (13h - 17h)

23,50€ i.v.a. incl.

* Picadita con aceitunas, pan, palitos de verdura y alioli.
Oliven, Brot, Gemüsestäbchen und Alioli

Entrantes

Fina crema de chirivías con aceite de albahaca y chile

Feine Pastinakencreme mit Basilikumöl und Chili

Fine cream of parsnips with basil oil and chili

Ensalada Romana con salsa Caesar, huevo pochado, crostones y copos de Parmesano

Römischer Salat mit Caesarsauce, pochiertem Ei, Croutons und Parmesanflocken

Roman salad with Caesar sauce, poached egg, croutons and Parmesan flakes

Ulampuga marinada estilo gravlax con crema de hinojo y remolacha en texturas

Marienierte Goldmakrele-Gravlax-Art mit Fenchelcreme und texturierter roter Bete

Marinated Mahi-Mahi gravlax style with fennel cream and textured beetroot

Plato principal

Arroz cremoso de calabaza con almendras tostadas y espinacas

Cremiger Kürbisreis mit geröstete Mandeln und Spinat

Creamy pumpkin rice with toasted almonds and spinach

Filete de lubina a la plancha con ragú de zanahorias y salsa "beurre blanc"

Gegrillter Wolfsbarschfilet mit Karottenragout und "Beurre Blanc"-Sauce

Grilled sea bass fillet with carrot ragout and "beurre blanc" sauce

Estofado de cordero cocinado al estilo medio oriental con sémola de trigo

Lammeintopf nach orientalischer Art mit Weizengrieß

Lamb stew cooked Middle Eastern style with wheat semolina

Postre

Flan de huevo con crema de chantilly, salsa toffee y galleta de coco

Eierkuchen mit Schlagsahne, Toffee-Sauce und Kokoskeks

Egg flan with Chantilly cream, toffee sauce and coconut biscuit

Granizado de vermut con naranja, pomelo y bizcocho de almendra

Wermut-Granita mit Orange, Grapefruit und Mandelkuchen

Vermouth granite with orange, grapefruit and almond cake

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