



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, Gemüsestäbchen und Allioli

Entrantes

Fina crema de espárragos trigueros con chipirones salteados

Feine Spargelcremesuppe mit gebratenen Baby-Tintenfischen

Fine cream of wild asparagus with sautéed baby squid

Terrina de caballa ahumada con berenjenas y ensalada de tomate con albahaca

Geräucherte Makrelenterrine mit Auberginen- und Tomatensalat mit Basilikum

Smoked mackerel terrine with eggplant and tomato salad with basil

Menestra de verduras de la huerta con lomo embuchado de *porc negre* mallorquín

Gemüseintopf mit Wurst vom „Porc Negre Mallorquin“

Vegetable stew with sausage of “Porc Negre Mallorquin”

Plato principal

***Tortellinis* caseros de setas con fina crema de alcachofas y copos de Parmesano**

Hausgemachte Pilztortellinis mit feiner Artischockencreme und Parmesanflocken

Homemade mushroom tortellini's with fine artichokes cream and parmesan flakes

Clásico *suquet* de pescado y sepia al azafrán con almendra, patata y verduras

Klassische Fisch- und Sepiaeintopf mit Safran, Mandeln, Kartoffel und Gemüse

Classic fish and cuttlefish stew with saffron, almond, potato and vegetables

Crujiente de jarrete de ternera servido con puré de chirivías y chips de boniato

Knusprige Kalbshaxe mit Pastinaken und Süßkartoffelchips

Crunchy veal shank served with parsnips and sweet potato chips

Postre

Brioche al estilo Polaco con uvas pasas al brandy, crema inglesa y merengue

Brioche nach Polnischer Art mit Rosinen in Brandy, Englischer Creme und Merengue

Polish-style brioche with raisins in brandy, custard and meringue

Tradicional *crêpe suzette* al Grand Marnier y crema helada de vainilla

Traditioneller *Crêpe Suzette* mit Grand Marnier und geeister Vanillecreme

Traditional *Crêpe Suzette* with Grand Marnier and frozen Vanilla cream

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