

**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 calabaza con curry amarillo y zamburiña a la plancha**

Feine Kürbiscremesuppe mit gelbem Curry und gegrillten Jakobsmuscheln

Fine pumpkin cream soup with yellow curry and grilled scallops

**Coca de dorada en escabeche con sus verduras y tomate escalibado**

Coca von eingelegter Seebrasse mit Gemüse und gerösteten Tomaten

Coca of pickled sea bream with vegetables and roasted tomato

**Papada de cerdo con cebolla confitada, alcachofas y puré de chirivías**

Schweinefleischwamme mit Confitzwiebeln, Artischocken und Pastinakenpüree

Pork dewlap with confit onion, artichokes and parsnip puree

### Plato principal

**Risotto de setas Portobello con crema de anacardos y acelga del jardín**

Portobello-Pilzrisotto mit Cashewcreme und Mangold aus dem Garten

Portebello mushroom risotto with cashew cream and chard from the garden

**Salmón a la plancha con panaché de verduras y espuma al vino blanco**

Gegrillter Lachs mit Gemüsepanaché und Weißweinschaum

Grilled salmon with vegetable panaché and white wine foam

**Solomillo de cerdo asado con espárragos, patatas duquesa y salsa charcutera**

Gebratenes Schweinefilet mit Spargel, Herzoginkartoffeln und sauce „à la charcutière“

Roasted pork tenderloin with asparagus, duchess potatoes and sauce “à la charcutière”

### Postre

**Clásico Macarrón francés con crema de chocolate y maracuyá**

Klassischer französischer Macaron mit Schokoladen und Passionsfruchtcreme

Classic French Macaron with chocolate and passion fruit cream

**Buñuelos rellenos con crema pastelera y servidos con Chantilly**

Krapfen gefüllt mit Gebäckcreme und serviert mit Chantilly

Fritters filled with custard cream and served with Chantilly

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