

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 leche de coco y aceite de avellana

Feine Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Haselnussöl

Fine pumpkin cream soup with coconut milk and hazelnut oil

Fondant con queso de cabra, relish griega de Kalamata e higos

Fondant mit Ziegenkäse, griechischem Kalamata und Feigen-Relish

Goats' cheese fondant with Greek Kalamata and figs relish

Gnocchi de patata con setas de temporada y aceite de trufa

Kartoffelgnocchi mit saisonalen Pilzen und Trüffelöl

Potato gnocchi with seasonal mushrooms and truffle oil

Plato principal

Arroz cremoso con coliflor y espinacas al queso Gorgonzola

Cremiger Reis mit Blumenkohl und Spinat mit Gorgonzolakäse

Creamy rice with cauliflower and spinach with Gorgonzola cheese

Corvina en caldo corto con ragú de zanahoria y espuma americana

Adlerfisch in kurzer Brühe mit Karottenragout und amerikanischem Schaum

Croaker fish in short broth with carrot ragout and American foam

Carrilleras de cerdo estofadas con puré de chirivías y brócoli

Schweinebacken gekocht mit Pastinakenpüree und Brokkoli

Pork cheeks stewed with parsnips puree and broccoli

Postre

Parfait de plátano con salsa toffee y almendras garrapiñadas

Bananen-Parfait mit Toffeesauce und karamelisierten Mandel

Banana parfait with toffee sauce and caramelized almonds

Brownie de chocolate y avellanas con crema helada a la vainilla

Schokoladenbrownie mit Haselnüssen und Vanilleeis

Chocolate and hazelnut brownie with vanilla ice cream

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