

17.03.2026

23.03.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Ensalada de langostino en tempura con mango, manzana y emulsión de kimchi
Salade de crevettes en tempura avec mangue, pomme et émulsion de kimchi
Tempura prawn salad with mango, apple and kimchi emulsion
Salat aus Garnelen im Tempura mit Mango, Apfel und Kimchi-Emulsion

O – OU – OR – ODER

Vichyssoise de puerro y patata con virutas de foie
Vichyssoise de poireaux et de pommes de terre avec copeaux de foie gras
Leek and potato vichyssoise with foie gras shavings
Vichyssoise aus Lauch und Kartoffeln mit Foie-gras-Spänen

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Filete de gallo de San Pedro con trampó caliente gratinado con alioli de tomate cherry
Filet de Saint-Pierre accompagné d'un trampó chaud gratiné à l'ailoli de tomates cerises
John Dory's fillet with warm trampó au gratin and cherry tomato aioli
Filet vom Sankt-Petersfisch mit warmem, überbackenem Trampó und Alioli aus Kirschtomaten

O – OU – OR – ODER

Terrina de lechona con patatón al tomillo
Terrine de cochon de lait accompagnée de pommes de terre au thym
Suckling pig terrine with thyme-flavoured potatoes
Terrine vom Spanferkel mit Thymiankartoffeln

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Flan casero de queso de Mahón
Flan maison au fromage de Mahón
Homemade Mahón cheese flan
Hausgemachter Flan aus Mahón-Käse

O – OU – OR – ODER

Orange pie de naranja Navel y merengue seco
Tarte à l'orange Navel et meringue sèche
Navel orange pie with dry meringue
Orange Pie aus Navel-Orangen und trockenem Baiser

24,00 Eur

MENU COMPLETO
FULL MENU
KOMPLETTES MENU

Por favor consulte con nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias
S'il vous plaît consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires
Please inform our staff in case of food allergies or intolerances
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten