

22.07.2025

28.07.2025

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Ensalada de endivia belga con espuma de queso azul y nueces y con tomate Cherry mixto
Salade d'endives belges avec mousse de fromage bleu et de noix et tomates cerises mélangées
Belgian endive salad with blue cheese and walnut foam and mixed cherry tomato
Belgischer Endiviensalat mit Blauschimmelkäse und Walnusschaum und gemischten Kirschtomaten

O – OU – OR – ODER

Nuestra de versión de melón con jamón
Notre version du melon au jambon
Our version of melon with ham
Unsere Version von Melone mit Schinken

PRINCIPALES – PRINCIPALS - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Filete de salmonete con hinojo al azafrán
Filet de rouget au fenouil safrané
Red mullet fillet with saffron fennel
Rotbarbenfilet mit Safranfenchel

O – OU – OR – ODER

Vitello tonnato
Vitello tonnato
Vitello tonnato
Vitello tonnato

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Cheesecake de tres chocolates con cremoso de chocolate y fresas
Gâteau au fromage aux trois chocolats avec crème au chocolat et fraise
Three chocolate cheesecake with chocolate cream and strawberries
Drei Schokoladenkäsekuchen mit cremiger Schokolade und Erdbeeren

O – OU – OR – ODER

Mousse de mandarina con gelatina de naranja y crumble de cítricos
Mousse à la mandarine avec gelée d'orange et crumble d'agrumes
Mandarin mousse with orange jelly and citrus crumble
Mandarinenmousse mit Orangengelee und Zitrusstreuseln

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