

01.09.2026

07.09.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula, alcaparras y mostaza de Dijon

Carpaccio de veau avec parmesan, roquette, câpres et moutarde de Dijon

Veal carpaccio with Parmesan, rocket, capers and Dijon mustard

Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola, Kapern und Dijon-Senf

O – OU – OR – ODER

Sopa de melón con jamón y almendra tostada

Soupe de melon avec jambon et amandes grillées

Melon soup with ham and toasted almonds

Melonensuppe mit Schinken und gerösteten Mandeln

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Salmón papillote con verdura fresca

Saumon en papillote avec légumes frais

Salmon in papillote with fresh vegetables

Lachs in Papillote mit frischem Gemüse

O – OU – OR – ODER

Picaña con milhojas de patata y chimichurri

Picanha avec millefeuille de pommes de terre et chimichurri

Picanha with potato mille-feuille and chimichurri

Picanha mit Kartoffel-Millefeuille und Chimichurri

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Cremoso de limón con albahaca y merengue

Crème au citron, avec basilic et meringue

Creamy lemon dessert with basil and meringue

Zitronencreme mit Basilikum und Baiser

O – OU – OR – ODER

Perlas de sandía, crumble y espuma de yogur

Perles de pastèque, crumble et mousse au yaourt

Watermelon pearls, crumble and yoghurt foam

Wassermelonenperlen, Crumble und Joghurt-Schaum

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