

25.08.2026

31.08.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Ensalada tibbia de fruits del mar
Salade tiède de fruits de mer
Warm seafood salad
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat

O – OU – OR – ODER

Ajo blanco con almendra tostada
Ajo blanco avec amandes grillées
Ajo blanco soup with toasted almonds
Ajo Blanco mit gerösteten Mandeln

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Confit de pato con apio nabo y dátiles
Confit de canard avec céleri-rave dattes
Duck confit with celeriac and dates
Entenconfit mit Knollensellerie und Datteln

O – OU – OR – ODER

Calamar a la parrilla con parmentier y ensalada
Calamars grillés accompagnés d'un parmentier et d'une salade
Grilled squid with parmentier and salad
Gegrillte Tintenfische mit Parmentier und Salat

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Mil hojas de hojaldre con crema pastelera y salsa de caramelo
Millefeuille à la crème pâtissière avec sauce au caramel
Puff pastry mille-feuille with custard and caramel sauce
Blätterteig-Millefeuille mit Vanillecreme und Karamellsauce

O – OU – OR – ODER

Panna cotta de higos
Panna cotta aux figues
Fig panna cotta
Panna Cotta mit Feigen

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