

04.08.2026

10.08.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Gazpacho de sandia con queso feta
Gazpacho à la pastèque avec feta
Watermelon gazpacho with feta cheese
Wassermelonen-Gazpacho mit Feta-Käse

O – OU – OR – ODER

Carpaccio de pulpo de roca con emulsión de siracha
Carpaccio de poulpe de roche avec émulsion de sriracha
Rock octopus carpaccio with sriracha emulsion
Carpaccio vom Felsenkraken mit Sriracha-Emulsion

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Lubina en costra de hinojo, zanahoria y puerro
Bar en croûte de fenouil, carotte et poireau
Sea bass in a fennel, carrot and leek crust
Seebarsch in einer Kruste aus Fenchel, Möhren und Lauch

O – OU – OR – ODER

Redondo de pierna de cordero rellena de espinacas, queso de cabra y nueces
Roulé de gigot d'agneau farci aux épinards, au fromage de chèvre et aux noix
Lamb shank roll stuffed with spinach, goat cheese and walnuts
Lammkeulenroulade, gefüllt mit Spinat, Ziegenkäse und Walnüssen

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Mini tarta de cereza
Mini-tarte aux cerises
Mini cherry tart
Mini-Kirschtorte

O – OU – OR – ODER

Panna cotta de coco
Panna cotta à la noix de coco
Coconut panna cotta
Kokos-Panna-Cotta

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