

27.04.2026

04.05.2026

12:30 – 16:00



**ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN**

Coca de raya y trampo caliente con alioli de ajo negro  
Coca avec la raie et trampo chaud avec l'aïoli à l'ail noir  
Coca with stingray and trampo with black garlic alioli  
Rochen-Coca mit heißem Trampo und Aioli aus schwarzem Knoblauch

O – OU – OR – ODER

Carpaccio de ternera con lascas de parmesano y reducción de Pedro Ximenez  
Carpaccio de veau avec copeaux de parmesan et réduction de Pedro Ximénez  
Beef carpaccio with Parmesan cheese shavings and Pedro Ximénez reduction  
Rindercarpaccio mit Parmesansplittern und Pedro-Ximénez-Reduktion

**PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE**

Arroz meloso de calamar  
Riz crémeux aux calamars  
Creamy squid rice  
Cremiger Tintenfischreis

O – OU – OR – ODER

Rulada de pollo relleno de mozzarella de búfala y tomate seco  
Roulé de poulet farci à la mozzarella de bufflonne et aux tomates séchées  
Chicken roulade stuffed with buffalo mozzarella and sun-dried tomatoes  
Hähnchenroulade gefüllt mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten

**POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH**

Panna cotta de coco y cardamomo  
Panna cotta à la noix de coco et à la cardamome  
Coconut and cardamom panna cotta  
Panna Cotta mit Kokos und Kardamom

O – OU – OR – ODER

Bizcocho de vainilla con crema pastelera y nísperos  
Gâteau à la vanille avec crème pâtissière et nèfles  
Vanilla sponge cake with custard cream and loquats  
Vanillebiskuit mit Konditorcreme und Mispeln

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