

07.07.2026

13.07.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Carpaccio de lubina con ponzu y aceite de sésamo
Carpaccio de bar avec ponzu et l'huile de sésame
Sea bass carpaccio with ponzu and sesame oil
Seebarsch-Carpaccio mit Ponzu und Sesamöl

O – OU – OR – ODER

Ensalada de perla de mozzarella, pesto y tomates cherry
Salade de perles de mozzarella avec pesto et tomates cerises
Mozzarella pearls salad with pesto and cherry tomatoes
Salat aus Mozzarella-Perlen, Pesto und Kirschtomaten

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Pollo de corral en salsa de mostaza, Pak Choi y trigo
Poulet fermier à la sauce moutarde avec pak choï et blé
Free-range chicken in mustard sauce, pak choi and wheat
Freilandhähnchen in Senfsauce mit Pak Choi und Weizen

O – OU – OR – ODER

Calamar a la parrilla con parmentine y verduras frescas
Calamars grillés avec parmentine et légumes frais
Grilled squid with parmentine and fresh vegetables
Gegrillte Tintenfische mit Parmentine und frischem Gemüse

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Mil hojas de hojaldre y manzana con helado de vainilla
Millefeuille de pâte feuilletée et de pomme, accompagné de glace à la vanille
Apple mille-feuille with vanilla ice cream
Blätterteig-Apfel-Millefeuille mit Vanilleeis

O – OU – OR – ODER

Panna cotta de nata con frutos rojos
Panna cotta à la crème avec fruits rouges
Cream panna cotta with red berries
Panna Cotta aus Sahne mit roten Beeren

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