

04.03.2026

09.03.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Crema de coliflor, parmesano y crujiente de jamón serrano
Crème de chou-fleur, parmesan et croustillant de jambon serrano
Cauliflower cream soup with Parmesan cheese and crispy Serrano ham
Cremesuppe aus Blumenkohl, Parmesan und knusprigem Serrano-Schinken

O – OU – OR – ODER

Ensalada tibia de rúcula, espárragos y gambitas con vinagreta cítrica
Salade tiède de roquette, asperges et crevettes avec vinaigrette aux agrumes
Warm rocket salad with asparagus and prawns dressed with citrus vinaigrette
Lauwarmer Salat aus Rucola, Spargel und Garnelen mit Zitrusvinaigrette

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Salmonete con arroz seco de azafrán e hinojo
Rouget avec riz sec au safran et fenouil
Red mullet with saffron and fennel dry rice
Rotbarbe mit trockenem Safran-Fenchel-Reis

O – OU – OR – ODER

Presa ibérica con setas confitadas y parmentier trufado
Presa ibérique avec champignons confits et parmentier truffé
Iberian pork with confit mushrooms and truffled parmentier
Iberischer Presa mit kandierten Pilzen und Trüffel-Parmentier

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Tartaleta de chocolate
Tartelette au chocolat
Chocolate tartlet
Schokoladentörtchen

O – OU – OR – ODER

Charlotte de frambuesas
Charlotte aux framboises
Raspberry charlotte
Himbeer-Charlotte

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