

23.06.2026

29.06.2026

12:30 – 16:00



**ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN**

Melón con jamón y perla de mozzarella  
Melon avec jambon et perles de mozzarella  
Melon with ham and mozzarella pearls  
Melone mit Schinken und Mozzarella-Perlen

O – OU – OR – ODER

Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano añejo y reducción de Pedro Ximenez  
Carpaccio de veau avec roquette, parmesan reggiano et réduction de Pedro Ximénez  
Beef carpaccio with rocket, Parmigiano Reggiano and Pedro Ximénez reduction  
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmigiano Reggiano und Pedro-Ximénez-Reduktion

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

Lubina con pure de coliflor y aceitunas negras  
Bar avec purée de chou-fleur et olives noires  
Sea bass with cauliflower purée and black olives  
Seebarsch mit Blumenkohlpüree und schwarzen Oliven

O – OU – OR – ODER

Rulada de pollo de corral con dátiles y guanciale  
Roulé de poulet fermier avec dattes et guanciale  
Free-range chicken roulade with dates and guanciale  
Hähnchenroulade aus Freilandhaltung mit Datteln und Guanciale

**POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH**

Flan de naranja con crumble de canela  
Flan à l'orange avec crumble à la cannelle  
Orange flan with cinnamon crumble  
Orangenflan mit Zimt-Crumble

O – OU – OR – ODER

Mil hojas con crema de vainilla, salsa de caramelo y frutos rojos  
Millefeuille à la crème vanille avec sauce au caramel et fruits rouges  
Mille-feuille with vanilla cream, caramel sauce and red berries  
Millefeuille mit Vanillecreme, Karamellsauce und 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