

12.08.2025

18.08.2025

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Carpaccio de rodaballo con gelé de limón, tomates cherry y rábano picante
Carpaccio de turbot avec gelée de citron, tomates cerises et raifort
Turbot carpaccio with lemon jelly, cherry tomatoes and horseradish
Carpaccio vom Steinbutt mit Zitronengelee, Kirschtomaten und Meerrettich

O – OU – OR – ODER

Gazpacho de maíz con cerezas y aceite de albahaca
Gazpacho au maïs avec cerises et huile au basilic
Corn gazpacho with cherries and basil oil
Mais-Gazpacho mit Kirschen und Basilikumöl

PRINCIPALES – PRINCIPALS - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Pescado en papillote con champiñones, zanahoria y puerro
Poisson en papillote avec champignons, carottes et poireaux
Fish papillote style with mushrooms, carrots and leeks
Fisch in Papillote mit Champignons, Karotten und Lauch

O – OU – OR – ODER

Rulada de pollo de corral con tumbet y salsa de mostaza
Roulade de poulet fermier avec tumbet et sauce moutarde
Free-range chicken roulade with tumbet and mustard sauce
Hähnchenroulade mit Tumbet und Senfsauce

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Tarta Red Velvet casera
Gâteau Red Velvet maison
Homemade Red Velvet cake
Hausgemachte Red Velvet Torte

O – OU – OR – ODER

Mousse de chocolate blanco con frutos del bosque
Mousse au chocolat blanc avec fruits des bois
White chocolate mousse with berries
Mousse aus weißer Schokolade mit Waldfrüchten

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