

16.09.2025
22.09.2025
12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Ensalada de queso de cabra gratinado con miel y nueces
Salade de fromage de chèvre gratiné au miel et aux noix
Goat cheese salad au gratin with honey and walnuts
Gratinierter Ziegenkäsesalat mit Honig und Walnüssen

O – OU – OR – ODER

Gazpacho de melocotón
Gazpacho à la pêche
Peach gazpacho
Pfirsich-Gazpacho

PRINCIPALES – PRINCIPALS - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Lubina en costra de hinojo y zanahoria con pure de guisante
Bar en croûte de fenouil et carottes avec purée de petits pois
Sea bass in a fennel and carrot crust with pea purée
Seebarsch in Fenchel-Karotten-Kruste mit Erbsenpüree

O – OU – OR – ODER

Carrillera de cerdo Duroc a baja temperatura con pure de patata gratinado con parmesano añejo
Joue de porc Duroc cuite à basse température avec purée de pommes de terre gratinée au parmesan
Slow-cooked Duroc pork cheeks with potato purée au gratin with Parmesan cheese
Duroc-Schweinebacke bei niedriger Temperatur mit Kartoffelpüree, gratiniert mit Parmesan

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Tarta de queso con mango y frambuesas
Tarte au fromage avec mangue et framboises
Cheesecake with mango and raspberries
Käsekuchen mit Mango und Himbeeren

O – OU – OR – ODER

Tartaleta de limón
Tartelette au citron
Lemon tartlet
Zitronentörtchen

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