

13.02.2026

23.02.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Coca de escalivada y queso de cabra
Coca d'escalivada et fromage de chèvre
Coca de escalivada with goat cheese
Coca de Escalivada und Ziegenkäse

O – OU – OR – ODER

Carpaccio de ternera con lascas de queso parmesano y rúcula
Carpaccio de veau avec copeaux de parmesan et roquette
Beef carpaccio with Parmesan cheese shavings and rocket
Rindercarpaccio mit Parmesansplittern und Rucola

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Rollo de pollo campero con salsa de mostaza
Rouleau de poulet fermier avec sauce moutarde
Free-range chicken roll with mustard sauce
Hähnchenroulade mit Senfsauce

O – OU – OR – ODER

Lomo de lubina con aceitunas sobre crema de coliflor
Filet de bar aux olives sur crème de chou-fleur
Sea bass fillet with olives on a bed of cauliflower cream
Seebarschfilet mit Oliven auf Blumenkohlcreme

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Coulant au chocolat avec glace à la vanille
Chocolate coulant with vanilla ice cream
Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis

O – OU – OR – ODER

Mil hojas de crema pastelera
Mille-feuille à la crème pâtissière
Mille-feuille with custard cream
Blätterteiggebäck mit Konditorcreme

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