

22.07.2024

28.07.2024

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Ensalada de tomates cherry, queso feta y dos pestos
Salade de tomates cerises, feta et deux pestos
Cherry tomatoes, feta cheese and two pestos salad
Salat mit Kirschtomaten, Fetakäse und zwei Pestos

O – OU – OR – ODER

Vichysoisse fria de patata, puerro y bacón
Vichysoisse froide avec pommes de terre, poireaux et lardons
Cold Vichysoisse with potato, leek and bacon
Kalte Vichysoisse mit Kartoffeln, Lauch und Speck

PRINCIPALES – PRINCIPALS - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Terrina de cordero con demi-glace, pure de edamame y patatón meunier
Terrine d'agneau avec demi-glace, purée d'edamame et pomme de terre meunier
Lamb terrine with demi-glace, edamame purée and potato meunier
Lammterriner mit Demi-Glace, Edamame-Püree und Kartoffel-Meunier

O – OU – OR – ODER

Corvina con alioli de tomate seco sobre patata gratin y verduras de temporada
Courbine à l'aïoli de tomates séchées sur gratin de pommes de terre et légumes de saison
Croaker with sundried tomato aioli on potato gratin and seasonal vegetables
Speisefisch mit Aioli aus sonnengetrockneten Tomaten auf Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Arroz con leche casero
Riz au lait maison
Homemade rice pudding
Hausgemachter Milchreis

O – OU – OR – ODER

Tarta de limón
Tarte au citron
Lemon pie
Zitronenkuchen

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