

19.08.2025
25.08.2025
12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Ensalada de melón y gambas
Salade de melon et crevettes
Melon and prawn salad
Melonen-Garnelen-Salat

O – OU – OR – ODER

Carpaccio de tomate rosa con perlas de mozzarella y pesto
Carpaccio de tomates roses avec perles de mozzarella et pesto
Pink tomato carpaccio with mozzarella pearls and pesto
Carpaccio aus rosa Tomaten mit Mozzarella-Perlen und Pesto

PRINCIPALES – PRINCIPALS - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Arroz seco con salmonetes y crujiente de bulbo de hinojo
Riz sec aux rougets et bulbes de fenouil croustillants
Dry rice with red mullet and crispy fennel bulb
Trockenreis mit Meerbarben und knusprigem Fenchel

O – OU – OR – ODER

Ternera a baja temperatura con papas y salsa de cebolla
Veau cuit à basse température avec pommes de terre et sauce à l'oignon
Slow-cooked beef with potatoes and onion sauce
Bei niedriger Temperatur gegartes Rindfleisch mit Kartoffeln und Zwiebelsauce

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Tartaleta con crema pastelera, mermelada casera y frutos rojos
Tartelette à la crème pâtissière, confiture maison et fruits rouges
Tartlet with custard cream, homemade jam and red berries
Törtchen mit Konditorcreme, hausgemachter Marmelade und roten Beeren

O – OU – OR – ODER

Tarta de zanahoria con caramelo salado y nueces
Gâteau aux carottes avec caramel salé et noix
Carrot cake with salted caramel and walnuts
Karottenkuchen mit gesalzenem Karamell und Walnüssen

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