

18.03.2025

24.03.2025

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Ravioli de remolacha relleno de queso de cabra y nueces
Raviolis de betteraves farcis au fromage de chèvre et aux noix
Beetroot ravioli stuffed with goat cheese and walnuts
Rote-Bete-Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Walnüssen

O – OU – OR – ODER

Ensalada de aguacate con escalivada y aceitunas negras
Salade d'avocats avec escalivada et olives noires
Avocado salad with escalivada and black olives
Avocadosalat mit Escalivada und schwarzen Oliven

PRINCIPALES – PRINCIPALS - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Pollo de corral con Pak Choi y salsa de mostaza
Poulet fermier avec Pak Choi et sauce moutarde
Free-range chicken with Pak Choi and mustard sauce
Huhn aus Freilandhaltung mit Pak Choi und Senfsauce

O – OU – OR – ODER

Filete de salmonete con hinojo a la brasa
Filet de rouget grillé avec fenouil
Red mullet fillet with grilled fennel
Rotbarbenfilet mit Fenchel vom Grill

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Tarta casera de fresa
Gâteau aux fraises fait à la maison
Homemade strawberry cake
Hausgemachter Erdbeeruchen

O – OU – OR – ODER

Mil hojas con crema de avellana
Mille feuilles à la crème de noisette
Millefeuille with hazelnut cream
Mille Feuille mit Haselnusscreme

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