

28.07.2026

03.08.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Carpaccio de ternera con rúcula y lascas de parmesano
Carpaccio de veau avec roquette et copeaux de parmesan
Beef Carpaccio with Arugula and Parmesan Shavings
Kalbscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern

O – OU – OR – ODER

Ensalada tibía de gambas y almejas con vinagreta de tinta de calamar
Salade tiède de crevettes et de palourdes à la vinaigrette à l'encre de seiche
Warm Shrimp and Clam Salad with Squid Ink Vinaigrette
Lauwarmer Salat mit Garnelen und Venusmuscheln, serviert mit einer Vinaigrette aus Tintenfischfarbe

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Codillo de cerdo con parmentine
Jarret de porc avec parmentine
Pork Knuckle with Parmentine
Schweinshaxe mit Parmentine

O – OU – OR – ODER

Filete de gallo de San Pedro con trampó
Filet de Saint-Pierre accompagné de trampó
John Dory Fillet with Trampó
Filet vom Petersfisch mit Trampó

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Mini cheesecake con frutos rojos
Mini-cheesecake avec fruits rouges
Mini Cheesecake with Berries
Mini-Käsekuchen mit roten Beeren

O – OU – OR – ODER

Tartita de tres chocolates
Petite tartelette aux trois chocolats
Three-Chocolate Tartlet
Törtchen mit drei Schokoladensorten

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