

21.10.2025
27.10.2025
12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Mejillones a la marinera
Moules a la marinera
Mussels marinara style
Miesmuscheln nach Seemannsart

O – OU – OR – ODER

Carpaccio de ternera con verduras encurtidas
Carpaccio de veau avec légumes marinés
Beef carpaccio with pickled vegetables
Rindercarpaccio mit eingelegtem Gemüse

PRINCIPALES – PRINCIPALS - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Arroz seco de setas y picaña
Riz sec avec champignons et picaña
Dry rice with mushrooms and picaña
Trockenreis mit Pilzen und Picanha

O – OU – OR – ODER

Salmón en papillote
Saumon en papillote
Salmon en papillote
Lachs in Papillote

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Tarta de praliné
Tarte au praliné
Praline tart
Praliné-Torte

O – OU – OR – ODER

Biscocho de manzana
Gâteau aux pommes
Apple sponge cake
Apfelkuchen

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