

19.05.2026

25.05.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Ensaladilla de patata con atún
Salade de pommes de terre avec thon
Potato salad with tuna
Kartoffelsalat mit Thunfisch

O – OU – OR – ODER

Crema de calabaza con queso Idiazábal
Velouté de potiron avec fromage Idiazábal
Pumpkin cream soup with Idiazábal cheese
Kürbiscremesuppe mit Idiazábal-Käse

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Calamar a la parrilla con parmentier y verduras glaseadas
Calamars grillés accompagnés d'un parmentier et de légumes glacés
Grilled squid with parmentier and glazed vegetables
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse

O – OU – OR – ODER

Picanha con demiglace de setas y patata gratin
Picanha accompagnée d'une sauce demi-glace aux champignons et d'un gratin de pommes de terre
Picanha with mushroom demi-glace and potato gratin
Picanha mit Pilz-Demiglace und Kartoffelgratin

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Coulant de chocolate con piña caramelizada con azúcar de caña y helado de choco blanco
Coulant au chocolat avec de l'ananas caramélisé au sucre de canne et une glace au chocolat blanc
Chocolate coulant with pineapple caramelised in cane sugar and white chocolate ice cream
Schokoladen-Coulant mit in Rohrzucker karamellisierter Ananas und weißem Schokoladeneis

O – OU – OR – ODER

Panna cotta con queso crema y frutas del bosque
Panna cotta au fromage frais avec fruits des bois
Panna cotta with cream cheese and wild berries
Panna Cotta mit Frischkäse und Waldfrüchten

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