

21.07.2026
27.07.2026
12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Gazpacho de tomate rosa con aceitunas calamata
Gazpacho de tomates roses avec olives calamata
Pink tomato gazpacho with Kalamata olives
Rosa-Tomaten-Gazpacho mit Kalamata-Oliven

O – OU – OR – ODER

Melva curada con ensalada de cítricos
Auxide séchée accompagnée d'une salade d'agrumes
Cured frigate mackerel with citrus salad
Gereifter Fregattmakrele mit Zitrusfruchtsalat

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Conejo con aceitunas negras, calabacín y concasé de tomate
Lapin avec olives noires, courgettes et concassé de tomates
Rabbit with black olives, courgette and tomato concassé
Kaninchen mit schwarzen Oliven, Zucchini und Tomaten-Concasé

O – OU – OR – ODER

Merluza en salsa verde con espárragos
Merlu à la sauce verte avec asperges
Hake in green sauce with asparagus
Seehecht in grüner Soße mit Spargel

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Carpaccio de melón con coulis de frutos rojos y helado de chocolate
Carpaccio de melon avec coulis de fruits rouges et glace au chocolat
Melon carpaccio with red berry coulis and chocolate ice cream
Melonen-Carpaccio mit Beeren-Coulis und Schokoladeneis

O – OU – OR – ODER

Crema catalana con merengue italiano
Crème catalane avec meringue italien
Crema catalana with Italian meringue
Crema Catalana mit italienischem Baiser

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