

20.10.2026
26.10.2026
12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Crema de calabaza con calabaza asada y crujiente de queso mahones
Velouté de potiron avec potiron rôti et croustillant au fromage Mahones
Pumpkin soup with roasted pumpkin and crispy Mahones cheese
Kürbiscremesuppe mit gebratenem Kürbis und knusprigem Mahones-Käse

O – OU – OR – ODER

Coca de setas, chalota y dátiles
Coca avec champignons, échalotes et dattes
Mushroom, shallot and date flatbread
Coca mit Pilzen, Schalotten und Datteln

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Filete de dorada sobre ajoblanco de almendra tostada
Filet de dorade sur un ajoblanco aux amandes grillées
Sea bream fillet on a bed of toasted almond ajoblanco
Goldbrassenfilet auf Ajoblanco aus gerösteten Mandeln

O – OU – OR – ODER

Arroz seco de codorniz y butifarrón
Riz sec avec caille et butifarrón
Dry rice with quail and butifarrón sausage
Trockener Reis mit Wachtel und Butifarrón

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Tartaleta de crema quemada con fruta fresca
Tartelette avec crème brûlée et fruits frais
Tartlet with brûlée cream and fresh fruit
Törtchen mit karamellisierter Creme und frischen Früchten

O – OU – OR – ODER

Mini cheesecake con arándanos
Mini-cheesecake avec myrtilles
Mini cheesecake with blueberries
Mini-Käsekuchen mit Heidelbeeren

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