

09.06.2026

15.06.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Crema fría de espárragos con guanciale
Crème froide d'asperges avec guanciale
Chilled asparagus soup with guanciale
Kalte Spargelcremesuppe mit Guanciale

O – OU – OR – ODER

Tartar de salmón con guacamole
Tartare de saumon avec guacamole
Salmon tartare with guacamole
Lachstatar mit Guacamole

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Terrina de pierna de cordero con patató al tomillo
Terrine de gigot d'agneau avec pommes de terre au thym
Lamb shank terrine with thyme-infused potatoes
Lammkeulenterrine mit Thymiankartoffeln

O – OU – OR – ODER

Arroz de azafrán con salmonete y bulbo de hinojo crujiente
Riz au safran avec rouget et bulbe de fenouil croustillant
Saffron rice with red mullet and crispy fennel bulb
Safranreis mit Rotbarbe und knuspriger Fenchelknolle

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Arroz con leche caramelizado
Riz au lait caramélisé
Caramelised rice pudding
Karamellisierter Milchreis

O – OU – OR – ODER

Rollito de pasta filo con manzana, crema pastelera y helado de vainilla
Rouleau de pâte filo avec pommes, crème pâtissière et glace à la vanille
Filo pastry roll with apple, custard and vanilla ice cream
Filoteigrolle mit Apfel, Vanillecreme und Vanilleeis

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