

30.07.2024

04.08.2024

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Gazpacho tradicional
Gazpacho traditionnel
Traditional Gazpacho
Traditionelle Gazpacho

O – OU – OR – ODER

Ensalada tibia de frutos del mar
Salade tiède de fruits de mer
Warm seafood salad
Warmer Meeresfrüchtesalat

PRINCIPALES – PRINCIPALS - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Costilla de ternera cocida a baja temperatura con puré de macame y patató meunier
Côte de veau braisée à basse température, purée de macame et pommes de terre meunier
Low-temperature braised rib of veal with macame puree and potato meunier
Bei niedriger Temperatur geschmortes Kalbsrippchen mit Makame-Püree und Kartoffel-Meunier

O – OU – OR – ODER

Pescado del día en papillote
Poisson du jour en papillote
Fish of the day en papillote
Fisch des Tages en papillote

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Coulant de chocolate casero con piña caramelizada
Coulant au chocolat maison avec ananas caramélisé
Homemade chocolate coulant with caramelised pineapple
Hausgemachter Schokoladencoulant mit karamellisierter Ananas

O – OU – OR – ODER

Tarta de queso con frutos rojos
Cheesecake aux fruits rouges
Cheesecake with red berries
Käsekuchen mit roten Beeren

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