

26.05.2026

01.06.2026

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Tomate relleno de trampó con espuma de queso
Tomate farcie au trampó avec une mousse au fromage
Tomato stuffed with trampó and cheese foam
Mit Trampó gefüllte Tomate mit Käseschaum

O – OU – OR – ODER

Vichyssoise de patata y puerro con lascas de bacalao
Vichyssoise de pommes de terre et poireaux avec copeaux de morue
Potato and leek vichyssoise with cod flakes
Vichyssoise aus Kartoffeln und Lauch mit Kabeljau-Streifen

PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Salmón en papillote con verduras paja
Saumon en papillote avec légumes coupés en julienne
Salmon en papillote with julienned vegetables
Lachs in Papillote mit Stangengemüse

O – OU – OR – ODER

Costilla de ternera con ajo asado y reducción de Pedro Ximenez
Côte de veau avec ail rôti et réduction de Pedro Ximénez
Veal rib with roasted garlic and Pedro Ximénez reduction
Kalbsrippchen mit geröstetem Knoblauch und Pedro-Ximénez-Reduktion

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Dúo de mousses
Duo de mousses
Duo of mousses
Mousse-Duo

O – OU – OR – ODER

Mil hojas con crema de vainilla y salsa de caramelo
Millefeuille avec crème vanille et sauce au caramel
Millefeuille with vanilla cream and caramel sauce
Millefeuille mit Vanillecreme und Karamellsauce

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