

02.09.2025

08.09.2025

12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Ensalada de melón con jamón y vinagreta de frutos secos
Salade de melon au jambon et vinaigrette aux fruits secs
Melon salad with ham and nut vinaigrette
Melonensalat mit Schinken und Nussvinaigrette

O – OU – OR – ODER

Carpaccio de llampuga con cítricos, aceite de albahaca y tierra de aceituna negra
Carpaccio de coryphène aux agrumes, huile de basilic et terre d'olives noires
Common dolphinfish carpaccio with citrus fruits, basil oil and black olive crumble
Goldmakrelen-Carpaccio mit Zitrusfrüchten, Basilikumöl und schwarzen Oliven

PRINCIPALES – PRINCIPALS - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Salmón con salsa de azafrán y verduras glaseadas
Saumon à la sauce safran et légumes glacés
Salmon with saffron sauce and glazed vegetables
Lachs mit Safransauce und glasiertem Gemüse

O – OU – OR – ODER

Redondo de pollo de corral con espinacas, parmentine y salsa de pate La luna
Poulet fermier aux épinards, parmentine et sauce au pâté La luna
Free-range chicken with spinach, parmentine and pâté La luna sauce
Freilandhuhn mit Spinat, Parmentine und Pasteten-La luna-Sauce

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Gató de almendra con helado de almendra
Gâteau aux amandes avec glace aux amandes
Almond cake with almond ice cream
Mandelkuchen mit Mandeleis

O – OU – OR – ODER

Crema de naranja con chocolate y crumble de cítricos
Crème à l'orange avec chocolat et crumble aux agrumes
Orange cream with chocolate and citrus crumble
Orangencreme mit Schokolade und Zitrusfrucht-Crumble

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