

18.08.2026  
24.08.2026  
12:30 – 16:00



**ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN**

Vitello Tonnato con rúcula y alcaparras  
Vitello tonnato avec roquette et câpres  
Vitello Tonnato with rocket and capers  
Vitello Tonnato mit Rucola und Kapern

O – OU – OR – ODER

Ceviche de serviola con tomate de ramillete  
Ceviche de sériola avec tomate ramillet  
Greater amberjack ceviche with tomatoes ramillet  
Ceviche von der Gelbschwanzmakrele mit Tomaten

**PRINCIPALES – PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE**

Vasitos de calabacín rellenos de merluza y gamba con salsa de marisco  
Petits verres de courgettes farcis avec merlu et crevettes, accompagnés d'une sauce aux fruits de mer  
Zucchini cups stuffed with hake and prawns, served with a seafood sauce  
Mit Seehecht und Garnelen gefüllte Zucchinihälchen mit Meeresfrüchtesauce

O – OU – OR – ODER

Arroz seco de codorniz y judía  
Riz sec à la caille et aux haricots  
Quail and bean rice  
Trockener Reis mit Wachtel und Bohnen

**POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH**

Crema catalana con helado de naranja  
Crème catalane accompagnée de glace à l'orange  
Crema catalana with orange ice cream  
Crema Catalana mit Orangeneis

O – OU – OR – ODER

Red velvet  
Red velvet  
Red velvet  
Red velvet

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