



MENÚ SAN VALENTÍN

Sopa de pescado mediterránea con gamba roja y pescado de nuestro puerto
Soupe méditerranéenne au poisson avec crevettes rouges et poisson de notre port
Mediterranean fish soup with red prawns and fish from our port
Mediterrane Fischsuppe mit roten Garnelen und Fisch aus unserem Hafen



Filete de lenguado fresco a la menier con salsa de cava y raviolis rellenos de calabaza y queso mahones
Filet de sole frais à la meunière avec sauce au cava et raviolis farcis avec courge et fromage mahones
Fresh sole fillet à la meunière with cava sauce and ravioli stuffed with pumpkin and Mahón cheese
Frisches Seezungenfilet à la Menier mit Cava-Sauce und mit Kürbis und Mahones-Käse gefüllten Ravioli



Carrillera de ternera al vino tinto con mil hojas de patata a la mantequilla de tomillo y flor de calabacín relleno de mozzarella con tempura
Joue de veau au vin rouge avec millefeuilles de pommes de terre au beurre de thym et fleur de courgette farcie avec mozzarella et tempura
Beef cheeks in red wine with mille-feuille potatoes with thyme butter and courgette flowers stuffed with mozzarella and tempura
Kalbsbäckchen in Rotwein mit Kartoffel Millefeuille in Thymianbutter und mit Mozzarella gefüllten Zucchini Blüten in Tempura



Semi esfera de mousse de chocolate y frambuesa con buñuelo de pétalos de rosa
Demi-sphère de mousse au chocolat et framboise avec beignet aux pétales de rose
Chocolate and raspberry semi-sphere mousse with rose petal fritters
Halbkugelförmige Mousse aus Schokolade und Himbeere mit Rosenblüten-Krapfen



49⁰⁰ Eur

MENU COMPLETO
FULL MENU

