



Carta de la Semana ~ Week's Menu ~ Wochenkarte

Antipasti ~ Starters ~ Vorspeisen

 Calabacines a la parrilla con menta y mousse de parmesano Grilled courgettes with mint and parmesan mousse Gegrilltes Zucchini mit Minze und Parmesan Mousse	1/2 Port. 12,00 €	16,00 €
Mejillones y calamares sobre crema de garbanzo Mussels and squids on chickpeas crème Miesmuscheln und Calamari auf Kichererbsen Creme	13,00 €	17,00 €
Carpaccio de ternera lechal con vinagreta de espárragos y trufas Veal carpaccio with asparagus vinaigrette and truffles Kalbs carpaccio mit Spargel vinaigrette und Trüffeln		22,00 €
Sopa del día Soup of the day Suppe des Tages		10,50 €

De nuestro maestro cortador - from our ham master cutter - von unserem Schinken Meisterschneider
Porción de Jamón de Bellota 1/2 Port. 18,00 € 26,00 €
Portion Bellota Ham - Portion Bellota Schinken

Paste ~ Pasta ~ Teigwaren

Raviolis caseros de gambas con crema de brécoles Home made prawns ravioli with broccoli crème Haugemachte Gambas Ravioli auf Brokkolicreme	14,00 €	22,00 €
 Risotto de alcachofas y mozzarella "Burrata" Risotto with artshokes and mozzarella "Burrata" Risotto mit Artischocken und Mozzarella "Burrata"		23,00 €
Maltagliati (pasta ancha casera) con vieras y esparragos Maltagliati (home made large pasta) with scalopps and asparagus Maltagliati (Hausgemachte Breite Pasta) mit Jakobsmuscheln und Spargel	15,00 €	22,00 €

Pescado ~ Fish ~ Fisch

Gambas a la parrilla con ensalada de canónigos y piñones Grilled king prawns with lamb's lettuce salad and pine nuts Gambas vom Grill mit Feldsalat und Pinienkern		29,00 €
Lomo de atún rojo con chutney de papaya y mango Red tuna steak om papaya-mango chutney Rosa gebratene Rotes Thunfisch mit Mango-Papaya Chutney		28,00 €
Filete de bacalao asado sobre crema de alubias blancas al romero Broiled cod fish fillet on white peas-rosemary creme Gebraten Kabeljaufilet auf weiße Bohnen-Rosmarin Creme		26,00 €

Carne ~ Meat ~ Fleisch

Carrée de de cordero en crosta de hierbas con patatas graten y salsa madeira Rack of lamb in herbs crust with potato gratin and madeira sauce Lammkarree unter der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Madeira Sauce		29,50 €
Saltimbocca de ternera lechal con jamón y salvia en salsa de vino blanco con puré de patatas Veal Saltimbocca with ham and sage in white wine sauce and mashed potato Kalbs "Saltimbocca" mit Schinlen und Salbei in Weisswein sauce und Schnittlauch-Kartoffelpürèe		28,00 €
Solomillo de ternera "Rossini" con foie gras sobre crema de espinacas Beef fillet "Rossini" with foie gras on spinach creme Rinderfilet "Rossini" mit Foie Gras auf Spinatcreme		34,00 €