



Carta de la Semana ~ Week's Menu ~ Wochenkarte

Antipasti ~ Starters ~ Vorspeisen

Ensalada "Frutti di mare" sobre carpaccio de calabacines Sea food salad on courgette carpaccio Meeresfrüchte Salat auf Zucchini carpaccio	1/2 Port. 16,50 €	24,00 €
Pechugas de codorniz asadas con ensalada de quinoa Braised breast of quail with quinoa salad Gebratene Wachtelbrust auf Quinoa Salat	14,00 €	21,00 €
 Mousse de queso de cabra con setas marinadas Goat cheese mousse with marinated mixed mushrooms Ziegenkäse Mousse mit mariniertem Pilzen	14,50 €	21,50 €
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 cangrejos sobre crema de mejillones Home made crabs fish ravioli on mussels crème Hausgemachte Krebse Ravioli auf Muschelcreme	16,00 €	24,00 €
Risotto "Pescador" con marisco y aroma de bogavante Risotto "Pescador" with sea foods and lobster flavor Risotto „Pescador“ mit Meeresfrüchten und Hummer Aroma		28,00 €
 Orecchiette (pasta casera) a la "Norma" con berenjenas, tomate, albahaca y ricotta Home made Orecchiette pasta "Norma Style" with aubergine, tomato, basil and ricotta cheese Haugemachte Orecchiette „Norma“ mit Auberginen, Tomate, Basilikum und Ricottakäse	14,50 €	21,50 €

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 €
Calamares a la parrilla con ensalada de aguacate Grilled squids with avocado salad Gegrilltes Calamari mit Avocado Salat		29,00 €
Lomo de bacalao asado sobre crema de remolacha Loin of cod fish on beet roots crème Kabeljau Filet auf Rote Bete Creme		29,00 €

Carne ~ Meat ~ Fleisch

Carrè de cordero en crosta de parmesano con puré de boniato y jus de tomillo Rack of Lamb in parmesan crust on sweet carrots purée and thyme jus Lammkarree unter der Parmesankruste auf Süßkartoffelpürée und Thymianjus		31,50 €
Escalope de ternera blanca en salsa de limón con espinacas salteadas Veal escalope in lemon sauce with sautéed spinach Kalbs Escalope in Zitronensauce auf sautierten Spinat		29,00 €
Solomillo de ternera con patatas gratén y verduras de temporada Beef fillet with potato gratin and in season vegetables Rinderfilet mit Kartoffel Gratin und Saison Gemüse		35,00 €