



# Carta de la Semana ~ Week's Menu ~ Wochenkarte

## Antipasti ~ Starters ~ Vorspeisen

<b>Dúo de foie gras con pan briôche y ensalada Waldorf</b> Duo of foie gras with Briôche bread and Waldorf salad Duett von der Foie Gras mit Briôche Brot und Waldorf Salat	1/2 Port. 16,50 €	24,00 €
<b>Pulpo a la parrilla sobre crema de calabacines y crujiente de jamón</b> Grilled oktopus on courgette creme and krispy ham Gegrilltes Oktopus auf Zucchini creme und Kross Schinken	15,00 €	23,00 €
<b>Carpaccio de ternera lechal con queso Tête de Moin y aroma de trufas</b> Veal Carpaccio with Tête de Moin cheese and truffle flavor Kalbscarpaccio mit Käse Tête de Moin und Trüffle Aroma		24,00 €
<b>Sopa del día</b> 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

 <b>Raviolis caseros de queso taleggio sobre crema de castañas</b> Home made taleggio ravioli on chestnuts crème Hausgemachte Taleggio Käse Ravioli auf Kastaniencreme	15,00 €	23,00 €
 <b>Risotto de setas boletos y crujiente de parmesano</b> Ceps mushrooms risotto and crispy parmesan Steinpilzen Risotto mit Parmesan Hippe		26,00 €
<b>Rigatoni (macarones grandes) con ragout de rabo de buey</b> Rigatoni (large macaroni) with oxtail ragou Rigatoni (große Makkaroni) mit Ochsenchwanzragout	14,00 €	22,00 €

## Pescado ~ Fish ~ Fisch

<b>Gambas a la parrilla sobre ensalada de hinojos y naranjas</b> Grilled king prawns on fennel-orange salad Gambas vom Grill auf Fenchel-Orangen Salat		29,00 €
<b>Filetes de dorada royal con colinabo y espuma de estragon</b> Gilt head fillets on kohlrabi and tarragon sauce Doradenfilet auf Kohlrabi mit Estragon sauce		28,00 €
<b>Lenguado entero a la plancha con espinacas frescas y patatas</b> Whole grilled sole with fresh spinach and potatoes Im ganzem gebraten Seezunge mit frischem Spinat und Kartoffel		35,00 €

## Carne ~ Meat ~ Fleisch

<b>Silla de cordero gratinada con espinacas y salsa de setas morillas</b> Baked saddle of lamb with spinach and morels mushrooms sauce Gratinierte Lammrücken mit Spinat und Morchelsauce		31,00 €
<b>Carrillera de ternera estofada sobre puré de patatas, salsa de Oporto y espuma de boletos</b> Stewed veal cheeks on mashed potato, port wine sauce and ceps mushrooms foam Geschmortes Kalbsbäcken auf Kartoffelpürée, Portwein sauce und Steinpilzenschaum		26,00 €
<b>Solomillo de ternera con col de bruselas y patatas gratin</b> Beef fillet on brussels sprouts and potato gratin Rinderfilet mit Rosenkohl und Kartoffelgratin		35,00 €