

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

## Antipasti - Starters - Vorspeisen

<b>Pulpo a la parrilla sobre crema de patatas con aroma de pimientos</b>	1/2 Port. 15,00 €	22,00 €
Grilled octopus on potato cream and paprika flavour Gegrilltes Oktopus auf Kartoffelcreme mit Paprika-Aroma		
<b>Ensalada de naranjas e hinojos con aceitunas y anchoas</b>	14,00 €	21,00 €
Orange and fennel salad with olives and anchovies Orangen und Fenchel Salat mit Oliven und Sardellen		
<b>Atún rojo ahumado con ensalada de mango y salsa agri dulce</b>	15,00 €	21,00 €
Smoked red tuna with mango salad and sweet and sour sauce Geräucherter roter Thunfisch mit Mangosalat und süß-saurer Sauce		
<b>Sopa del día</b>		10,50 €
Soup of the day Suppe des Tages		

## Paste - Pasta - Teigwaren

<b>Ravioles caseros de gamba roja con salsa de limón</b>	16,50 €	25,00 €
Homemade red prawn ravioli with lemon sauce Hausgemachte rote Garnelenravioli mit Limone-Sauce		
<b>Risotto con azafrán y vieiras asadas</b>		28,00 €
Saffron risotto with broiled scallops Safran-Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln		
<b>Orecchiette (pasta casera) con calamar y pesto de albahaca</b>	15,50 €	22,50 €
Orecchiette (home made pasta) with squid and basil pesto Orecchiette (Hausgemachte Pasta) mit Tintenfisch und Basilikum-Pesto		

## Pescado - Fish - Fisch

<b>Gambas a la parrilla con espinacas salteadas y piñones</b>		32,00 €
Grilled king prawns with sautéed spinach and pine nuts Gegrilltes Riesen Garnelen mit sautierten Spinat und Pinienkerne		
<b>Filetes de corvina con ratatouille y vinagreta de albahaca tomate</b>		32,00 €
Fillets of corvina with ratatouille and basil-tomato vinaigrette Filet con der Corvina mit Ratatouille du Basilikum-Tomaten Vinaigrette		
<b>Lomo de merluza vasca sobre crema de guisantes con crujiente de jamón</b>		29,00 €
Loin of basque cod on green peas creme and crispy ham Baskisches Seehechtfilet auf Erbsencreme mit Knusprig Schinken		

## Carne - Meat - Fleisch

<b>Chuleta de ternera lechal con patatas al gratén y verduras</b>		31,00 €
Veal chop with ham and sage with potato gratin and vegetables Kalbs Kotlett mit Kartoffelgratin und Gemüse		
<b>Carré de cordero en crosta de parmesano sobre crema de boniato</b>		33,00 €
Rack of lamb in parmesan crust with sweet potato creme Gratiniertes Lammkarree mit Süßkartoffeln Creme		
<b>Solomillo de ternera Angus con espárragos verdes, verdura y salsa de oporto</b>		37,00 €
Angus beef fillet with green asparagus, and oporto sauce Angus Rinderfilet mit grünem Spargel, und Portweinsauce		

