

MENÜ DER WOCHE – MENU OF THE WEEK

MENÚ DE LA SEMANA

CREMA DE ZANAHORIA CON COCO Y JENGIBRE/ KAROTTEN CREMESUPPE MIT KOKOS UND INGWER
CARROT SOUP WITH COCONUT AND GINGER

o oder or

CRUJIENTE DE QUESO FRESCO Y SARDINA AHUMADA
KNUSPRIGER FRISCHKÄSE UND GERÄUCHERTE SARDINEN
CRUNCHY FRESH CHEESE AND SMOKED SARDINES

o oder or

TARTAR DE TERNERA AL ESTILO CLÁSICO
RINDERTARTAR KLASSISCHE ART
BEEF TARTAR CLASSICAL STYLE

TATAKI DE SALMÓN CON SESAMO
TATAKI VOM LACHS MIT SESAM
TATAKI OF SALMON WITH SESAME

o oder or

MEJILLONES EN SALSA DE COCO Y CHILI
MIESMUSCHELN IN KOKOS-CHILI-SAUCE
MUSSELS IN SAUCE OF COCONUT AND CHILI

o oder o

CANELONES DE WAGYU Y TERNERA
CANNELLONI GEFÜLLT MIT WAGYU-RIND UND KALBFLEISCH
CANNELLONI STUFFED WITH WAGYU BEEF AND VEAL

LANGOSTINOS DE SANLÚCAR EN SALSA DE CURRY
LANGOSTINOS AUS SANLUCAR IN CURRY SAUCE/ PRAWNS FROM SANLUCAR IN CURRY SAUCE

o oder or

PESCADO DEL DÍA/FISCH NACH TAGESANGEBOT/FISH OF THE DAY

o oder or

RIBEYE STEAK BLACK ANGUS CON PATATAS RÚSTICAS Y SALSA TARTARA
RIBEYE-STEAK BLACK ANGUS MIT RUSTIKALE KARTOFFELN UND TARTARSAUCE
RIBEYE STEAK BLACK ANGUS WITH RUSTIC POTATOES AND TARTAR SAUCE

o oder or

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO "SOUS VIDE" CON SALSA MOSCATEL Y PATATA GRATINADA
IBERISCHE SCHWEINE FILET "SOUS VIDE" MIT MUSKATELLER-SAUCE UND KARTOFFELGRATIN
IBERIAN FILLET "SOUS VIDE" WITH MUSCAT SAUCE AND GRATIN POTATO

CAMBIO DE GUARNICIÓN - BEILAGENÄNDERUNG - CHANGE OF SIDE DISHES 2,00€
POSTRE DEL DÍA, ½ BOT DE VINO, 0,75L AGUA Y CAFÉ
TAGESDESSERT, ½ FL. WEIN, 0,75L WASSER UND KAFFEE
DESSERT OF THE DAY, ½ BOT. OF WINE, 0,75 L WATER, AND COFFEE

58,00€

IVA INCLUIDO. MWST. INKLUSIVE. VAT INCLUSIVE
PRECIO POR PERSONA. PREIS PRO PERSONA. PRICE PER PERSON.

EL MENÚ ES INDIVISIBLE, SI PIDEN UN PLATO FUERA DEL MENÚ SE PAGARÁ ESE PLATO A PRECIO DE LA CARTA
DAS MENÜ IST NICHT TEILBAR, FALLS SIE EIN GERICHT AUßERHALB DES MENÜS WÄHLEN WIRD DER KARTENPREIS BERECHNET
THE MENU IS INDIVISIBLE. IF YOU CHOOSE A DISH OUT OF THE MENU, THE A LA CARTE PRICE WILL BE CHARGED