



*Menu Example COMIDA /LUNCH*

*SOPA DEL DÍA O ENSALADA DEL DÍA  
Tagessuppe oder Tagessalat  
Soup of the day or Salad of the day*

\*\*\*\*\*

*PENNE CON SALSA DE TOMATE Y BACON  
Penne mit fruchtiger Tomatensauce und Speck  
Penne with Tomato Sauce and Bacon*

O

*LUBINA CON PATATAS AL ROMERO  
Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffel  
Sea-bass with rosemary potatoes*

O

*CARRILLADA DE BUEY CON PURÉ DE CEBOLLA Y JUGO DE OPORTO  
Geschmorte Ochsenbacken mit Röstzwiebelpüree und Portweinjus*

*Ox Cheeks with Onion puree and Port Wine Juice*

O

*ENSALADA DE RUCOLA CON SALMÓN AHUMADO Y RÁBANO PICANTE  
Ruccolasalat mit geräuchertem Lachs und Meerrettich  
Rocket salad with smoked salmon and horseradish*

\*\*\*\*\*

*POSTRE DEL DÍA O COPA DE HELADO  
Tagesdessert oder Eisbecher  
Dessert of the day or Ice-cream bowl*

**55€**

*Menu Example CENA /DINNER  
TÁRTARO DE TERNERA BLANCA CON FOIE SALTEADO*

*Kalbstartar mit gebratener Entenleber*

*Veal Tartar with sautéed Foiegras*

\*\*\*\*\*

*PEZ ESPADA CON MANTEQUILLA MEDITERRÁNEA Y GNOCCHI DE SALVIA*

*Schwertfisch mit mediterraner Butter und Salbeignocchi*

*Sword Fish with Mediterranean Butter and Sage Gnocchi*

\*\*\*\*\*

*SORBETE DE MELOCOTÓN*

*Pfirsich Sorbet*

*Peach Sorbet*

\*\*\*\*\*

*LOMO DE CERDO IBÉRICO CON POLENTA AHUMADA Y REMOLACHA*

*Rücken vom Iberico Schwein mit geräuchertem Polenta und Rote Beete*

*Loin of Iberico Pork with smoked Polenta and Beetroot*

\*\*\*\*\*

*ESPUMA DE VAINILLA CARAMELIZADA CON SORBETE DE FRAMBUESA*

*Caramelisierter Vanilleschaum mit Himbeersorbet*

*Caramelized Vanilla Foam with Raspberry Sorbet*

**70€**