

ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

Queso de cabra gratinado con miel y nueces 🌿 sobre carpaccio de remolacha Gratinated goat cheese with honey and walnut on beetroot carpaccio <i>Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig und Walnuss auf Rote bete Carpaccio</i>	23,50 €
Salmón ahumado con blinis y creme fraîche Smoked salmon with blinis and creme fraîche <i>Geräuchert Lachs mit Blinis und Creme Fraîche</i>	23,50 €
Mozzarella de búfala con tomate y albahaca 🌿 Buffalo mozzarella with tomatoes and basil <i>Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum</i>	21,90 €
“Vitello Tonnato”, lonchas de ternera blanca con salsa de atún “Vitello Tonnato” Slices of veal with tuna sauce and capers <i>“Vitello Tonnato” Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern</i>	23,90 €
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano Beef Carpaccio with rocket and parmesan <i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	23,60 €
Variación de entremeses “Ritzi” Selection of starters “Ritzi” <i>Vorspeisen Variation “Ritzi”</i>	29,50 €
Pulpo a la plancha con crema de patatas Grilled octopus with potatoes cream <i>Gegrillter Tintenfisch auf Kartoffelcreme</i>	29,00 €
Carpaccio de salmón con crema de aguacate y gambas Salmon carpaccio with avocado cream and prawns <i>Lachscarpaccio mit Avocado-creme und Garnelen</i>	26,50 €
Tartar de ternera con huevo de codorniz Beef tartar with quail egg <i>Rinder Tartar mit wachtel-Ei</i>	31,00 €
Sopa del dia Soup of the day <i>Suppe des Tages</i>	16,50 €

PASTA

Spaghetтини “Aglío & Olio” con ajo, aceite de olivas y guindilla 🌿🌶️ Spaghetti “Aglío & Olio” with garlic, olive oil and hot chili pepper <i>Spaghetтини “Aglío & Olio” mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	21,00 €
Trofiette (pasta casera) con crema de trufas y boletus 🌿 Home made trofiette with truffle cream and cep mushrooms <i>Hausgemachte Trofiette mit Trüffelcreme und Steinpilzen</i>	25,50 €
Lasaña “Emiliana” con carne de ternera y bechamel Homemade lasagna with minced meat and béchamel sauce <i>Lasagna “Emiliana” mit Kalbsfleisch und Béchamelsauce</i>	25,50 €
Pennette al “Pizzico” con ajo y salsa de tomate fresco 🌿🌶️ Pennette al “Pizzico” with garlic and fresh tomato sauce (light spicy) <i>Pennette al “Pizzico” mit Knoblauch und frischer Tomatensauce (Pikant)</i>	21,50 €
Spaghetti con gambas, tomatitos cerezas Spaghetti with prawns and cherries tomato <i>Spaghetti mit Gambas und Kirschtomaten</i>	29,50 €
Tallarines caseros con tiras de solomillo Homemade Fettuccine with slices of beef fillet <i>Hausgemachte Fettuccine mit Rinderfiletstreifen</i>	29,50 €
Ravioli de mascarpone,brócoli y pera en salsa de mantequilla y pistacho 🌿 Ravioli filled with mascarpone,broccoli and pear with butter sauce and pistachio <i>Mascarpone-Brokkoli-Birnen-Ravioli in Buttersauce und Pistazie</i>	27,50 €
Risotto de remolacha con crema de queso Taleggio y guanciale crujiente Beetroot Risotto with Taleggio cheese cream and crispy guanciale <i>Rote-Bete-Risotto mit Taleggio-Käsecreme und knusprigem Guanciale</i>	31,00 €
Linguini con almejas, vino blanco,ajo y perejil Linguini with clams, white wine, garlic and parsley <i>Linguini mit Venusmuscheln, Weisswein, Knoblauch und Petersilie</i>	29,50 €

PESCADO - FISH - FISCH

Rodaballo a la plancha con romanesco brócoli y tomates seco	38,50 €
Grilled Turbot Fillet with romanesco broccoli and dried tomatoes <i>Gegrillter Steinbutt Filet mit Romanesco-Brokkoli und getrockneten Tomaten</i>	
Gambas a la parrilla con espinacas frescas salteadas y piñones	39,00 €
Grilled king prawns with sauteed fresh spinach and pine nuts <i>Gambas vom Grill an frischem Spinat mit Pinienkernen</i>	
Bacalao con crema de coliflor y ensalada de espárragos verde	36,50 €
Cod Fillet with cauliflower cream with green asparagus salad <i>Kabeljau Filet auf Blumenkohlcreme und grünem Spargelsalat</i>	

CARNE - MEAT - FLEISCH

Solomillo de ternera Angus con champiñones, patatas y salsa Oporto	46,00 €
Angus beef fillet with mushrooms, potatoes and Oporto's sauce <i>Angus Rinderfilet mit Champignons, Kartoffeln und Oporto-Sauce</i>	
Carré de cordero en costra de parmesano con puré de boniato y verduras	44,50 €
Rack of lamb in a parmesan crust with sweet potatoes puree and vegetables <i>Lammkarree in Parmesan-Küste mit Süßkartoffelpüree und Gemüse</i>	
Chuleta de ternera blanca con puré trufado y verduras	38,00 €
Grilled veal chop with truffled mashed potatoes and vegetables <i>Gegrilltes Kalbskotelett mit Getrüffeltem Kartoffelpüree' und Gemüse</i>	



Pan y Deep 3,50 € - IVA incluido

SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.
WENN SIE IRGENDWELCHE ALLERGIEN HABEN, KÖNNEN IHNEN UNSERE MITARBEITER WEITERHELFFEN.

ESPECIALIDADES - SPECIALTIES - SPEZIALITÄTEN

Ostras y Caviar

Gillardeau Marennes Oleron - El Rolls Royce de las Ostras

Unidad 8,50 €

The Rolls Royce of Oysters

Der Rolls Royce der Austern

Caviar Black Adamas - Acipenser Baerii Siberian Sturgeon

Black Adamas Caviar

Black Adamas Kaviar

10 gr: 48,00€ | 30 gr: 115,00€ | 50 gr: 235,00€ | 100 gr: 450,00€

Bogavante fresco

Siempre tenemos bogavante fresco, a la parrilla o con Espaguetis

P.S.M.

We always got fresh lobster, grilled or with spaghetti

Wir haben immer Frischem Hummer, gegrillt oder mit Spaghettis

De nuestro maestro cortador

Porción de Jamón Ibérico de Bellota

36,00 €

Portion Iberian Pork Ham

Portion iberischer Bellota Schinken



Pan y Deep 3,50 € - IVA incluido

SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.

IF YOU HAVE ANY FOODALERGYPLE ASE CONSULT OUR STAFF.

WENN SIE IRGENDWELCHE ALLERGIEN HABEN, KÖNNEN IHNEN UNSERE MITARBEITER WEITERHELFFEN.

MENU TRUFA NEGRA

Sopa de patatas con trufas negra Potatoes soup with "Black Truffle" <i>Kartoffelsuppe mit schwarzen Trüffel</i>	19,00 €
Huevos fritos sobre crema de espinacas con trufas Negra Fried egg on spinach cream with „Black truffle“ <i>Spiegelei auf Spinat Creme mit Schwarzen Trüffel</i>	32,00 €
Carpaccio de ternera con crema de trufas Negra Beef carpaccio with white truffle cream and "Black truffles" <i>Carpaccio mit weißer Trüffelcreme und „Schwarzen Trüffel“</i>	32,00 €
Tallarines caseros con trufas Negra Homemade fettuccine with "Black truffles" <i>Hausgemachte Fettuccine mit „Schwarzen Trüffel“</i>	39,00 €
Lonchas de lomo de ternera blanca con crema de trufas, puré de patatas y trufas Negra Slices of white veal loin with truffle cream, mashed potatoes and "Black truffles" <i>Scheiben von Kalbsrücken mit Trüffelcreme, Kartoffelpüree und „Schwarzen Trüffel“</i>	48,00 €



Pan y Deep 3,50 € - IVA incluido

SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.
IF YOU HAVE ANY FOODALERGYPLE ASE CONSULT OUR STAFF.
WENN SIE IRGENDWELCHE ALLERGIEN HABEN, KÖNNEN IHNEN UNSERE MITARBEITER WEITERHELFFEN.

POSTRE · DESSERT · NACHTISCH

Panna Cotta de vainilla con coulis de frutas del bosque Vanilla Panna cotta with wild berries coulis <i>Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren Coulis</i>	10,50 €
Tiramisú casero Homemade Tiramisu of the day <i>Hausgemachte Tiramisú des Tages</i>	11,50 €
Tartita caliente de manzanas con helado de vainilla Warm apple tartlet with vanilla ice cream <i>Warmes Apfeltorte mit Vanilleeis</i>	12,50 €
Selección de quesos con mostaza de higos Cheese selection with fig mustard <i>Käsevariation mit Feigensenf</i>	16,00 €
Variation de postre "Ritzi" Selection of dessert "Ritzi" <i>Dessert Variationen "Ritzi"</i>	19,50 €
Plato de frutas frescas Fresh fruits plate <i>Frische Obstteller</i>	18,00 €



Pan y Deep 3,50 € - IVA incluido

SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.
IF YOU HAVE ANY FOODALERGYPLE ASE CONSULT OUR STAFF.
WENN SIE IRGENDWELCHE ALLERGIEN HABEN, KÖNNEN IHNEN UNSERE MITARBEITER WEITERHELFFEN.