

Carta de la Semana ~ Week's Menu ~ Wochenkarte

Antipasti ~ Starters ~ Vorspeisen

- Carpaccio de cigalas con gambas y crema de aguacate** 1/2 Port. 28,00 €
Carpaccio of crayfish with prawns and creamy avocado
Kaisergranaten Carpaccio mit Gambas und Avocado Creme
- Burrata con ensalada de espárragos verdes y piñones** 24,00 €
Burrata with green asparagus salad and pine nuts
Burrata mit grünem Spargel Salat und Pinienkerne
- Pulpo a la parrilla con crema de patatas y aroma de pimientos** 29,00 €
Grilled octopus on creamy potato and paprika flouwer
Gegrilltes Oktopus auf Kartoffelcreme und Paprika Aroma
- Sopa del día - Soup of the day - Suppe des Tages** 16,50 €

Paste ~ Pasta ~ Teigwaren

- Ravioli caseros de tomate seco con salsa de tomate "Puttanesca"** 19,00 € 28,00 €
Home made air-dried tomato ravioli in a tomato "Puttanesca" sauce
Hausgemachte Getrocknete Tomaten Ravioli mit Tomaten "Puttanesca" Sauce
- Risotto al azafran con Ragù de Ossobuco** 36,00 €
Saffron risotto with veal schank ragout (Ossobuco)
Safran Risotto mit Ossobuco Ragout
- Linguine (espaguetis planos) con almejas, vino blanco, ajo y perejil** 18,50 € 27,50 €
Linguine (flat spaghetti) with clams, white wine, garlic and parsley
Linguine (flache spaghetti) mit Venusmuscheln, Weiss Wein, Knoblauch und Petersilien

Pescado ~ Fish ~ Fisch

- Lomo de merluza sobre crema de remolacha** 36,50 €
Loin of hake on creamy beet roots
Seehecht filet auf Rotebete Creme
- Gambas a la parrilla con espinacas frescas salteadas y piñones** 39,00 €
Grilled king prawns with sauteed fresh spinach and pine nuts
Gambas vom Grill an frischem Spinat mit Pinienkerne
- Filetes de lubina con ragout de berenjenas y aroma de albahaca** 38,50 €
Fillets of sea bass with aubergine ragout ans basil aroma
Loup de Mer filet mit Auberginen Ragout und Basilikum Aroma

Carne ~ Meat ~ Fleisch

- "Scaloppine" de ternera blanca en salsa de boletus con purè de patatas** 37,50 €
Veal Scaloppine with cep mushrooms sauce and mashed potato
Kalbs Scaloppine mit Steinpilze Sauce und Kartoffel Pürè
- Solomillo de ternera Angus con crema de espinacas y champiñones** 44,50 €
Angus beef fillet with creamy spinach and mushrooms
Angus Rinderfilet mit Spinatcreme und Champignons
- Carrè de cordero en costra de parmesano con purè de apio y salsa romero** 41,00 €
Rack of lamb in parmesan crust with mashed celery and rosemary jus
Lammkarree unter der Parmesankruste Sellerie Pürè und Rosmarin Jus