



# *menú*



## *aperitivo de bienvenida*

Tejas con salsa tartara.

## *entrante*

Salteado de verduras con butifarrón y huevo  
poché

## *pescado*

Rodaballo con salteado de setas y aceite de ajo,  
piñones y pistachos.

## *carne*

Cordero al horno con “ Trempó” y salsa de  
hierbabuena

## *postre*

Bizcocho de avena con espuma de chocolate y  
crema de naranja

PAN Y OLIVAS

\* PRECIO DEL MENÚ: 57 EUROS / PERS  
BEBIDAS NO INCLUIDAS



# *das Menü*



## *Gruss aus der Küche*

Knuspriger Dachziegelbrott mit Tartarsosse

### *vorspeise*

Sautiertes Gemüse mit Wurst und pochiertem Ei

### *fisch*

Steinbutt mit sautierten Pilzen und Knoblauchöl,  
Pinienkernen und Pistazien.

### *fleisch*

Gebackenes Lammfleisch mit „Trepó“ und  
Minzsauce

### *dessert*

Haferflocken-Biskuitkuchen mit Schokoladenschaum  
und Orangencreme

BREAD AND OLIVES

\* PRECIO DEL MENÚ: 57 EUROS / PERS  
GETRÄNKE NICHT IMBEGRIFFEN



# Menu



## *Apetizer*

Crispy tiles with Tartar souce

## *starter*

Sauteed vegetables with sausage and poached egg.

## *fisch*

Turbot with sautéed mushrooms and garlic oil,  
pine nuts and pistachios.

## *meat*

Baked lamb with “Trempó” and mint sauce

## *dessert*

Oatmeal sponge cake with chocolate foam and orange  
cream

BREAD AND OLIVES

\* PRECIO DEL MENÚ: 57 EUROS / PERS  
DRINKS ARE NOT INCLUDED