# MENÚ

## APERITIVO DE BIENVENIDA

*Pan de pita con cordero asado*
*y mermelada de pimiento rojo*

## ENTRANTE

*Flor de Alcachofa sobre crema de puerros,*
*huevo poché y jamón ibérico*

## PESCADO

*Salmón con gorgonzola y beicon,*
*espárragos verdes y salsa de oporto y pollo*

## CARNE

*Lingote de cochinillo servido con*
*salteado de cebolla y berenjena*

## POSTRE

*Espuma de queso con frutos rojos*
*y merengue italiano*

**PRECIO POR PERSONA:**

**61 EUROS**

PAN Y ACEITUNAS

BEBIDA NO INCLUIDA

# MENÚ

## WELCOME APPETIZER

*Pita bread with roasted lamb*
*and red pepper jam*

## STARTER

*Artichoke flower on leek cream,*
*poached egg and Iberian ham*

## FISH

*Salmon with gorgonzola and bacon,*
*green asparagus and port and chicken sauce*

## MEAT

*Suckling pig ingot served with*
*sauteed onion and eggplant*

## DESSERT

*Cheese mousse with red berries*
*and Italian meringue*

PRICE PER PERSON:

**61 EUROS**

• BREAD AND OLIVES •

DRINK NOT INCLUDED

# MENÚ

## WILLKOMMENS-APERITIF

*Pitabrot mit Lammbraten und*
*roter Paprikamarmelade*

## VORSPEISE

*Artischockenblüte auf Lauchcreme,*
*pochiertem Ei und iberischem Schinken*

## FISCH

*Lachs mit Gorgonzola und Speck,*
*grünem Spargel und Portwein-Hähnchen-Sauce*

## FLEISCH

*Spanferkel mit*
*sautierten Zwiebeln und Auberginen*

## DESSERT

*Käseschaum mit roten Beeren*
*und italienischem Baiser*

**PREIS PRO PERSON:**

**61 EURO**

**BROT UND OLIVEN**

**GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN**