

Menú:

1º Aperitivo de bienvenida

2º Entrante:

*Hojaldre de setas con mermelada de berenjena, queso Brie y espárragos verdes.

3º Pescado:

*Bacalao gratinado con Allioli sobre pisto de verduras.

4º Carne:

*Solomillo de Buey con cilindro de patata , salteado de calabaza y aceite de pistacho.

5º Postre:

* Espuma de queso rellena de coulis de frambuesa.

Servicio de pan y olivas

*Precio del Menú: 52euros/pers.

Bebidas no incluidas

*¿Alergias or intolerancias?. Rogamos nos informen.

Menü:

1º Gruss aus der Küche

Vorspeise:

2º * Pilzblätterteig mit Auberginenmarmelade, Brie-Käse und
Grünem Spargel

Fische:

3º * Kabeljau gratiniert mit Allioli auf Gemüseratatouille.

Fleisch:

4º * Rinderfilet mit Kartoffelzylinder, sautierter Kürbis und
Pistazienöl.

Dessert:

5º * Käseschaum gefüllt mit Himbeere coulis.

Brott und Oliven

* Precio del Menú: 52 euros/pers.

Bebidas no incluidas *¿Allergien oder Unverträglichkeiten?

ENGLISH

Menú:

1st Welcome Appetizer

2nd Starter:

- * Mushroom puff pastry with aubergine jam and Brie cheese and green asparagus.

3rd Fish:

- * Cod au gratin with Allioli over vegetable ratatouille..

4th Meat:

- * Beef tenderloin with potato cylinder, sauted pumpkin and pistachio oil.

5th Dessert:

- * Cheese foam stuffed with raspberry coulis.

Bread and olives

*Precio del Menú: 52euros/pers.

Bebidas no incluidas

¿Allergies or Intolerances? Please let us Know

Espumosos

Privat Brut Nature Reserva Eco.....28,00€

Gramona La Cuvee Brut.....32.00€

Champagne:

Laurent Perrier la Cuvée Brut86,00€

François Secondé Brut Grand Cru.....68,00€

Dom Perignon220,00€

Veuve Pelletier Brut Rosé.....62,00

VINOS BLANCOS

MALLORCA

Finca Sa Torre Blanc (100% Prensal Blanc).....25,00

Nounat, Binigrau.....36,00

Km. 1 Eco Prensal Blanc.....27,00

Ses Nines Blanc (Prensal, Chardonnay, Moscatel de Frontignon)....28,00

Veloblanc, Bio (Mantonegro).....29,00

Macia Batle , Sauvignon Blanc.....27,00

Macia Batle , Blanc de Blancs.....27,00

Ribas Blanc (Prensal Blanc).....30,00

Quibia Blanc, Anima Negre (Prensal blanc, Giro Ros y Callet).....31,00

Veritas Blanc (Moll y Chardonnay).....32,00

Finca Biniagual, Memories Blanc.....33,00

Miquel Gelabert, Golós (Viogner, Riesling, Giro blanc, Moscatel)...31,00

Ava Vi blanc (70% Prensal blanc & 30% Chardonnay).....32,00

D.O. RUEDA

Bicicletas y Peces, Verdejo.....	21,00
Bicicletas y peces, Sauvignon Blanc.....	21,00
Belondrade y Lourtou, Verdejo.....	86,00
Baron de Ley, Savignon Blanc semi-dulce.....	19,00
Javier Sanz, Viticultor, Verdejo.....	25,00
Marques de Riscal, Blanco Limousin (100% Verdejo).....	42,00

D.O. Penedes

Jean Leon, Chardonnay.....	32,00
----------------------------	-------

D.O. RIAS BAIXAS

Albariño Mar de Frades.....	35,00
-----------------------------	-------

RHEINGAU

Baltassar Ress von unserm Riesling trocken.....	38,00
---	-------

AUSTRALIAN

Penfolds Rawson's Retreat (Semillon & Chardonnay).....	34,00
--	-------

VINOS ROSADOS

Velorósé.....	28,00
Habla "Rita" Rosé , Cote de Provence (Syrah & Garnacha).....	40,00
Museum, Las Musas rosado.....	28,00
Binigrau Bi (Merlot y Manto negro).....	34,00
Macia Batle Rosado.....	28,00

VINOS TINTOS

MALLORCA

Son Juliana, Mantonegro.....	29,00
Son Juliana, Syrah.....	32,00
Sa Madona, Tianna 5.4 Mantonegro.....	50,00
Ses Nines negre.....	25,00
Bocchoris negre	35,00€
Vélo Negre Eco Mallorca	29,00€
Macia Batle 1875.....	26,00
Macia Batle Reserva, Colección Privada.....	45,00
Son Prim CUP, Cabernet, Merlot & Syrah.....	34,00
Obac de Binigrau.....	35,00€
Sió.....	36,00€
Finca Biniagual Tinto.....	29,00€
Finca Biniagual Veran negre	37,00€
Finca Biniagual Gran Verán (Mantonegro & Syrah).....	82,00€
12 VOLTS (Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet y Merlot).....	36,00
Anima Negre 2.....	39,00
Son Mayol, Grand Vin.....	125,00
Miquel Gelabert, Colom de Penya.....	145,00
Miquel Gelabert, Torrent Negre.....	49,00

D.O. RIOJA

Bai Gorri Negu (Tempranillo).....	23,00
Proelio Crianza (Tempranillo, Garnacha y Maturana).....	25,00
Baron de Ley Varietales (Maturana).....	35,00
Marques de Murrieta Reserva.....	42,00

Contino Gran Reserva.....	65,00
Cune Imperial Reserva.....	45,00
Viña Ardanza, Reserva.....	44,00
Muga Reserva.....	65,00
Ramon Bilbao, Crianza.....	26,00
Ramon Bibao, Edicion Limitada.....	32,00
Remelluri Reserva.....	41,00

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bicicletas y Demonios.....	27,00
Austum ecológico.....	27,00
Valderivero Crianza (100% Tempranillo).....	22,00
Protos tinto 9 meses Ecológico.....	25,00
Hacienda Monasterio Reserva.....	82,00
Jesus Yllera.....	38,00
Tomas Postigo Tinto.....	60,00
Pago de Carraovejas Tinto.....	62,00

D.O. PRIORAT

Les Terrasses, Alvaro Palacios.....	52,00
-------------------------------------	-------

D.O. TORO

Numanthia.....	75,00
----------------	-------

D.O. BIERZO

Pétalos del Bierzo.....37,00

VINO de FRANCIA

Albert Bichot Bourgogne Pinot Noir.....39,00