



Entrantes / Vorspeise / Starter

Jamon iberico con pan con tomate Iberico Schinken mit Tomatenbrot Iberico Ham with toasted tomato-bread	16,00 €
Ensalada César con langostinos y parmesano Cesar Salad mit Langostinos, Parmesanraspel und Speckwürfel sowie gerösteten Weissbrotecken Cesar Salad with grilled prawns, parmesan, bacon and croutons	13,00 €
Ensalada tailandesa de calamar con cilantro y lemongrass Thailändischer Calamar Salat mit Koriander und Lemongrass Spicy thai salad with calamari and coriander and lemongrass	14,50 €
Vieras a la plancha con cebollitas al romescu y crujiente de jamon Gegrillte Jakobsmuscheln an Frühlingzwiebelchen à la romescu mit knuspriger Schinkenscheibe Grilled scallops with spring onions à la romsecu and crunchy ham	18,00 €
Rollitos vietnamitas de bogavante con caramelo de langosta Vietnamesische Hummer – Frühlingröllchen mit Langustenkaramell Vietnamese lobster spring rolls with spiny lobster caramel	17,00 €
Brocheta de rape y marisco a la salsa exótico de curry y piña Seeteufel und Meeresfrüchte am Spieß an einem exotischen Dip aus Curry und Ananas Monkfish and seafood spit with an exotic curry – pineapple dip	15,50 €
Ceviche de atún con tostadas de ajo Rohes Thunfisch Ceviche mit Koriander und Limette an gerösteten Weissbrotscheiben Rare tuna Ceviche coriander and lemon with roasted bread	15,00 €

Carne / Fleisch / Meat

Magret de Pato asado con pure de patata y trompetas de la muerte Geschmorte Entenbrust mit Kartoffelpüree und Totentrompeten Slowly cooked duck breast with mashed potatoes and black trumpets	21,00 €
Yakitori de pollo salteado de verduras con arroz jazmin y salsa picante de gijibre Yakitori Spieße vom Hühnchen an angebratenem Gemüse, Jasmine Reis und pikanter Ingwer Sauce Yakitori (chicken) sticks with roasted vegetables and jasmine rice with a savoury ginger sauce	16,00 €
Solomillo de ternera al vino tinto con setas del bosque y puree de patatas Rinder – Filetsteak mit gegrillten Waldpilzen an Kartoffelpüree auf Rotweinsauce Beef fillet steak with grilled mushrooms and mashed potatoes on a creamy red wine sauce	24,00 €
Paletilla confitada al estilo cous-cous con sus hortalizas Lammschulter (12h im Ofen gegart) auf Cous-Cous mit Koriander, Rosinen an Gemüse mit arabischen Gewürzen Lamb shoulder (12 h oven baked) with Cous-Cous and coriander, raisins with vegetables in arabic spices	18,00 €

Pescados / Fisch / Fish

Atún casi crudo con puré de patatas al wasabi y wok de verduras Thunfischsteak "rare" mit Wasabi – Kartoffelpüree und Wok –Gemüse Tuna steak with wasabi mashed potatoes and wok vegetables	20,00 €
Langostinos en curry de la casa con arroz bastmati Langostinos in indischem hausgemachten Curry an Basmati Reis Prawns in home made indian curry with basmati rice	18,00 €
Rodaballo con endivia olivas negras y salsa de azafran Rodaballo mit Chicoree Gemüse, schwarzen Olivenwürfeln und einer Sauce aus Safran Turbot with chicory vegetables, black olives cubes with a saffron sauce	22,00 €
Salmon „lou-lou“ confitado con tirabeques, patatas confitadas y una aceite suave de chili Lachs „lou-lou“ (gegart auf 50°C) an Zuckerschoten mit Kartoffelwürfel an Chili-Öl Salmon „lou-lou“ slowly cooked with snow pea and potato cubes on a chili-oil	16,00 €

Especialidades / Spezialitäten / Specialities

Bogavante a la plancha con ensalada exotica Ganzer Hummer vom Grill auf exotischem Salat Grilled lobster with an exotic salad or French fries	por 0,1kilo / 8,80 €
Langosta a la plancha con una ensalada exótica Languste vom Grill mit exotischem Salat Grilled spiny lobster with an exotic salad or French fries	por 0,1kilo / 14,40 €
Gambas a la plancha Gegrillte Gambas Grilled prawns	39,00 €

Nuestros postres / Unsere Nachspeisen / Our desserts

Pastel de queso de cabra con cerezas y salsa de maracuya Ziegenkäsetörtchen mit Kirsch und Maracuja Sauce Goat cheese cake with cherries and maracuja	9,50 €
Mousse de pistachos y airado de chocolate Mousse von der Pistazie mit einem Traum von luftiger Schokolade Mousse of pistachio with a dream of airy chocolate	8,50 €
Variacion de postre Nachtisch Variation Dessert variation	10,50 €
Tabla de quesos con carquinolis Platte mit verschiedenen Käsesorten Plate with different kind of cheese	12,00 €

Para niños / Kindermenü / Kids menu

Burguer con patatas / Hamburger mit Pommes / Burger with french fries	6,50 €
Nuggets con patatas fritas / Nuggets mit Pommes / Nuggets with french fries	6,50 €
Spaghetti con salsa de tomate / mit Tomatensauce / with tomato sauce	6,50 €
Spaghetti parmesano con mantequilla / Parmesan und Butter / parmesan and butter	6,50 €
Pescado rebozado con patatas fritas / Paniertes Fischfilet / Deep fried fish with french fries	6,50 €