

menú
18,50€

Agua, refresco, copa de vino o cerveza incluido.

Sábados y festivos: 21€.
(Los domingos no ofrecemos servicio de menú).

Includes water, a soft drink, a glass of wine or a beer.
Saturdays & Bank Holidays: 21€.
(There is no menu available on Sundays).

Mineralwasser, Softdrink, Glas Wein oder Bier inbegriffen.
Samstags und feiertags: 21€.
(Sonntags wird kein Menü angeboten).



Cereales con gluten
Cereals with gluten
Glutenhaltiges
getreide



Frutos secos
Nuts
Schalenfrüchte



Crustáceos y marisco
Crustaceans
Krebstiere



Apio
Celery
Sellerie



Huevos
Eggs
Eier



Mostaza
Mustard
Senf



Pescado
Fish
Fisch



Sésamo
Sesame seeds
Sesamsamen



Cacahuete
Peanuts
Erdnüsse



Anhidrido sulfuroso
y sulfitos
Sulphur dioxide and
sulphites
Schwefeldioxid
uns Sulphite



Soja
Soybeans
Sojabohnen



Altramuces
Lupin
Lupine



Lácteos
Dairy
Milch



Moluscos
Molluscs
Weichtiere



VEGETARIAN



VEGAN

Si tiene usted alergia a algún alimento o bebida, rogamos lo comuniqué al personal de la sala, gracias.
If you have any kind of food or drink allergy, please make it known to the restaurant staff, thank you.
Wenn Sie unter einer Lebensmittel-Allergie oder Intoleranz leiden, teilen Sie dies bitte dem Restaurantpersonal mit. Vielen Dank.

Entrantes Starters · Vorspeisen

Sopa de cebolla con champiñones portobello, gratinada con pan de pueblo.

Onion soup with portobello mushrooms, au gratin with rustic bread.

Zwiebelsuppe mit Portobello-Pilzen gratiniert mit Bauernbrot.



Berenjena confitada con canónigos, hummus y crema de queso con frutos secos.

Confit eggplant with lamb's lettuce, hummus and cheese cream with nuts.

Kandierte Aubergine mit Feldsalat, Hummus und Käsecreme mit Nüssen.



Platos principales

Main dishes · Hauptgerichte

Salteado de ternera estilo Stroganoff con arroz pilaf.

Stir-fried beef Stroganoff style with pilaf rice.

Rindfleischpfanne nach Stroganoff-Art mit Pilaw-Reis.



Filete de gallo a la espalda con verduras salteadas y patata hervida a la mantequilla.

Grilled John Dory fillet with sautéed vegetables and buttered boiled potatoes.

Filet vom St. Petersfisch, auf dem Rücken geöffnet, mit gebratenem Gemüse und Butterkartoffeln.



Espaguetis all'Amatriciana con compota de tomate y guanciale.

Spaghetti all'Amatriciana with tomato compote and guanciale.

Spaghetti all'Amatriciana mit Tomatenkompott und Guanciale.



Postres Desserts · Dessert

Pudding de requesón e higos con sopa de frutos del bosque.

Cottage cheese and fig pudding with wild berry soup.

Quark-Feigen-Pudding mit Waldbeerensuppe.



Fruta variada de temporada.

Seasonal fresh fruit.

Saisonale frische Früchte.