

Protur *naisa palma*

## 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



Crustáceos y marisco  
Crustaceans  
Krebstiere



Huevos  
Eggs  
Eier



Pescado  
Fish  
Fisch



Cacahuete  
Peanuts  
Erdnüsse



Soja  
Soybeans  
Sojabohnen



Lácteos  
Dairy  
Milch



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.



Frutos secos  
Nuts  
Schalenfrüchte



Apio  
Celery  
Sellerie



Mostaza  
Mustard  
Senf



Sésamo  
Sesame seeds  
Sesamsamen



Anhidrido sulfuroso  
y sulfitos  
Sulphur dioxide and  
sulphites  
Schwefeldioxid  
uns Sulphite



Altramucos  
Lupin  
Lupine



Moluscos  
Molluscs  
Weichtiere

## Entrantes Starters · Vorspeisen

### Tiradito de salmón ahumado con gazpacho de pomelo, nectarina y mayonesa kimchi.

Smoked salmon tiradito with grapefruit gazpacho,  
nectarine and kimchi mayonnaise.

Tiradito vom Räucherlachs mit Grapefruit-Gazpacho,  
Nektarine und Kimchi-Mayonnaise.



### Ensalada de quinoa tricolor con arándanos secos, nueces y queso de cabra.

Tricolour quinoa salad with dried cranberries,  
walnuts and goat's cheese.

Tricolour quinoa salad with dried cranberries, walnuts  
and goat's cheese.



## Platos principales

### Main dishes · Hauptgerichte

### Filetes de lenguado a la molinera con patata baby, zanahoria y espinacas salteadas.

Sole meunière filets with baby potatoes, carrot  
and sautéed spinach.

Seezungenfilets Müllerin Art mit Babykartoffeln,  
Karotten und sautiertem Spinat.



### Tagliatelle Carbonara



### Solomillo de cerdo con salsa de Oporto, setas variadas y patata al horno.

Pork tenderloin with Port wine sauce, mixed  
mushrooms and baked potato.

Schweinefilet mit Portweinsauce gemischten Pilzen  
und Ofenkartoffel.



## Postres Desserts · Dessert

### Semifrío de coco y yema tostada.

Coconut semifreddo with toasted egg yolk.

Kokos-Semifreddo mit geröstetem Eigelb.



### Fruta variada con helado.

Assorted fruit with ice cream.

Gemischtes Obst mit Eis.

