



Menú



Das Taras

Brisa de la mañana





Horario

09:00-16:00



Bienvenidos a nuestro Restaurante

Cada desayuno y cada plato que preparamos está pensado para que empieces el día con energía o disfrutes de una pausa llena de sabor. Trabajamos con ingredientes frescos y tratados con mucho cariño, combinando tradición y creatividad para ofrecerte momentos que apetecen repetir. Siéntete como en casa, tómate tu tiempo y disfruta de cada bocado.

¡Buen provecho!

Welcome to our Restaurant

Every breakfast and every dish we prepare is designed to help you start your day with energy or enjoy a flavorful break. We work with fresh ingredients, treated with care, combining tradition and creativity to offer you moments you'll want to repeat.

Make yourself at home, take your time and enjoy every bite.

Enjoy!

Welkom in ons restaurant.

Elk ontbijt en elk gerecht dat we bereiden, is ontworpen om u te helpen uw dag energiek te beginnen of te genieten van een smaakvolle pauze. We werken met verse ingrediënten, met zorg bereid, en combineren traditie en creativiteit om u momenten te bieden die u graag wilt herhalen.

Voel je thuis, neem de tijd en geniet van elke hap.

Genieten!

Desayuno



1. CROISSANT DE MANTEQUILLA 3.50 €
(blanco o integral) servido con mermelada casera.

Butter croissant (white or whole wheat) served with homemade jam.

Boter croissant (wit of volkoren) geserveerd met huisgemaakte jam.

2. SELECCIÓN DE TARTAS CASERAS. UNIDAD 5.50 €/u

Selection of homemade cakes.

Selectie van huisgemaakte taarten.

Sandwiches

3. PAN DE LECHE CON SALMÓN AHUMADO,
rúcula y aguacate. 9.50 €

Milk bread with smoked salmon, arugula and avocado.

Melkbroodje met gerookte zalm, rucola en avocado.

4. PAN DE LECHE CON PAVO NATURAL COCIDO,
Queso brie y tomate. 8.50 €

Milk bread with roasted turkey, brie and tomato.

Melkbroodje met gekookte kalkoen, brie en tomaat.

5. PAN DE LECHE CON TOMATE 8.50 €
mozzarella y pesto genovés.

Milk bread with tomato, mozzarella and Genoese pesto.

Melkbroodje met tomaat, mozzarella en Genovese pesto.

Tostadas



6. TOSTADA DE TOMATE Y ACEITE DE OLIVA 3,90 €

Tomato and olive oil toast.

Toast met tomaat en olijfolie.

7. TOSTADA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO. 7.90 €

Iberian ham and Manchego cheese toast.

Toast met iberische ham en manchegokaas.

Bowl

8. YOGUR GRIEGO CON GRANOLA 8.50 €

pepitas de chocolate, fruta fresca y seca.

Greek yogurt with granola, chocolate chips, fresh and dried fruit.

Griekse yoghurt met granola, chocoladestukjes, verse en gedroogde vruchten.

9. BIRCHER MUESLI 7.80 €

Avena, manzana, leche y nueces

Bircher muesli (oats, apple, milk, and walnuts).

Bircher muesli (havermout, appel, melk en walnoten).

10. OMELETTE CON VERDURAS. 10.50 €

Omelette with vegetables.

Omelet met groenten.

11. QUICHE LORRAINE. 7.50 €

Entrantes



12. SALMOREJO ANDALUZ CON HUEVO, JAMÓN Y SORBETE DE ALBAHACA. 14.50 €
Andalusian salmorejo with egg, ham, and basil sorbet.
Andalusische salmorejo met ei, ham en basilicum sorbet.
13. JAMÓN IBÉRICO CON PIÑA MARINADA Y COPA DE SORBETE DE MELÓN 25.50 €
Iberian ham with marinated pineapple and a melon sorbet glass
Iberische ham met gemarineerde ananas en een glas meloensorbet
14. HUMMUS DE AGUACATE CON GAMBÓN, GARBANZOS CRUJIENTES Y PAN NEGRO. 19.50 €
Avocado hummus with prawn, crispy chickpeas, and black bread.
Avocadohummus met reuzengarnaal, knapperige kikkererwten en zwart brood.
15. CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON CÍTRICOS, SÉSAMMO Y MAYONESA DE KIMCHI. 22.00 €
Red tuna carpaccio with citrus, sesame seeds, and kimchi mayo.
Carpaccio van rode tonijn met citrus, sesamzaad en kimchi-mayonaise.
16. CEVICHE DE DORADA CON MANGO, COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE Y CAVIAR DE LIMA. 18.50 €
Sea bream ceviche with mango, mixed berry coulis, and lime pearls.
Zeebaarsceviche met mango, bessencoulis en limoenkaviaar.
17. ROAST BEEF CON CEBOLLA ROJA CARAMELIZADA SERVIDA CON PAN BRIOCHES Y MOSTAZA CON MIEL. 18.50 €
Roast beef with caramelized red onion, brioche, and honey mustard.
Roastbeef met gekarameliseerde rode ui, brioche en honingmosterd.



18. QUESO HALLOUM A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE BERENJENAS AL HORNO CON UN TOQUE DE MIEL Y ALMENDRAS TOSTADAS. 16.00 €

Grilled Halloumi cheese served with oven-roasted eggplant, finished with a touch of honey and toasted almonds.

Gegrilde halloumi geserveerd met geroosterde aubergine uit de oven, afgewerkt met een vleugje honing en geroosterde amandelen.

Nuestras ensaladas

19. BROTES TIERNOS CON TIRAS DE PATO CONFITADO, NARANJA Y CEBOLLA CON CREMA BALSÁMICA DE FRAMBUESA. 18.50 €

Baby leaf salad with strips of orange confit duck and onion, finished with raspberry balsamic cream.

Malse bladsla met reepjes gekonfijte eend met sinaasappel en ui, afgewerkt met frambozen-balsamicocrème.

20. ENSALADA MIXTA CON TOMATES CHERRY, PEPINO, BOLITAS DE MOZZARELLA, ACEITUNA Y HUEVO CAMPERO. 14.50 €

Mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, mozzarella pearls, olives and free-range egg.

Gemengde salade met cherrytomaatjes, komkommer, mozzarellabolletjes, olijven en scharrelei.

21. ENSALADA CATALANA REINTERPRETADA CON SEPIA, ZANAHORIA, SALMÓN FRESCO, EDAMAME Y SALSA DE NARANJA Y SOJA. 19.50 €

*Reinterpreted Catalan salad with cuttlefish, carrot, fresh salmon, edamame, and orange-*soy* sauce.*

Geherinterpreteerde Catalaanse salade met inktvis, wortel, verse zalm, edamame en sinaasappel-sojasaus.



22. ENSALADA DE RÚCULA CON QUESO GOUDA, MANZANA, NUECES Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ. . 15.00 €

Arugula salad with Gouda cheese, apple, walnuts, and Pedro Ximénez reduction.

Rucolasalade met Goudse kaas, appel, walnoten en Pedro Ximénez-reductie.

23. BOL DE ESPELTA CON VERDURAS, PASAS Y FINAS HIERBAS AROMÁTICAS. 14,50€

Spelt bowl with vegetables, raisins and fine aromatic herbs.

Speltbowl met groenten, rozijnen en fijne aromatische kruiden.

Nuestros platos estrella

24. SALMÓN AL VAPOR, ARROZ “VENERE” CON VERDURITAS DE TEMPORADA Y SALSA TZATZIKI. 23.50€

Steamed salmon with Venere rice, seasonal vegetables and tzatziki sauce.

Gestoomde zalm met Venere rijst, seizoensgroenten en tzatzikisaus.

25. LOMO DE LUBINA A LA NARANJA CON PATATAS Y CALABACINES CON MENTA. 23,50 €

Sea bass loin with orange sauce, potatoes, and zucchini with mint

Zeebaarsfilet met sinaasappelsaus, aardappelen en courgette met munt

26. ROLLITO DE POLLO C.B.T. CON MOUSSELINE DE BONIATO A LA LECHE Y LÁMINAS DE COCO. 17.50 €

Chicken C.B.T. roll with milk sweet potato mousseline and coconut flakes.

Kiprolletje C.B.T. met zoete-aardappelmousseline met melk en kokosvlokken.



27. TOURNEDÓ DE TERNERA, PURÉ DE PATATAS, SALSA MADEIRA Y PIMIENTA ROSA. 22.50 €

Beef tournedos, mashed potatoes, Madeira sauce and pink peppercorns.

Rundertournedos, aardappelpuree, Madeirasaus en roze peper.

Para los niños

28. NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA. 14,00 €

Chicken nuggets served with French fries and salad.

Kipnuggets met friet en salade.

Nuestras delicias

29. SORBETE ARTESANAL DE FRUTAS. 7.00 €

Homemade fruit sorbet.

Huisgemaakte vruchtensorbet.

30. TABLA DE QUESOS ECOLÓGICOS Y ARTESANALES DEL PIRINEO CON MIEL. 16.00 €

Organic artisan Pyrenean cheese selection with honey.

Biologische en ambachtelijke kazen uit de Pyreneeën met honing.

31. COPA DE FRUTAS FRESCAS. 8.00 €

Fresh fruit cup.

Verse fruitcup.

32. POSTRE DEL DÍA. (PREGUNTE AL RESPONSABLE) 8.50 €

Dessert of the day (please ask our staff).

Dessert van de dag (vraag ons personeel).

Alergenos



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	

17.	
18.	
19.	
20.	
21.	
22.	
23.	
24.	
25.	
26.	
27.	
28.	
29.	
30.	
31.	
32.	PREGUNTAR AL RESPONSABLE

Listado de Alérgenos



GLUTEN



PESCADO

Poisson

Fisch



HUEVOS



MOSTAZA

Moutarde

Senf



SULFITOS

Sulfites

Sulfite



CACAHUETE

Cacahuète

Erdnuss



LÁCTEOS

Produits laitiers

Milchprodukte



APIO

Céleri

Sellerie



SOJA



MOLUSCOS

Mollusques

Weichtiere



FRUTOS DE CÁSCARA

Fruits à coque

Schalenfrüchte



SÉSAMO

Sésame

Sesam



CRUSTÁCEOS

Crustacés

Krustentiere



ALTRAMUCES

Lupin

Lupine

