

# Entrantes Fríos



## **Panes variados con tomate y alioli.**

5.50 €

Assortiment de pains avec tomate et aïoli.

*Verschiedene Brote mit Tomate und Aioli.*



## **Tabla de quesos y embutidos.** Tabla de quesos gourmet y selección de embutidos.

25.50 €

Plateau de fromages et de charcuteries. Plateau de fromages gourmet et sélection de charcuteries.

*Käse- und Aufschnittplatte. Gourmet-Käseplatte und Auswahl an Aufschnitt.*



## **Ensalada dulce invierno.** Con col kale pochada, tacos de calabaza asada, nueces caramelizadas, semillas de granada y vinagreta.

10.50 €

Salade douce d'hiver. Avec chou kale poché, cubes de courge rôtie, noix caramélisées, graines de grenade et vinaigrette.

*Süßer Wintersalat. Mit pochiertem Grünkohl, gerösteten Kürbiswürfeln, karamellisierten Walnüssen, Granatapfelkernen und Vinaigrette.*



## **Ensalada con ahumados:** canónigos, endivias, rábano rojo, trucha ahumada, láminas de champiñón y vinagreta de crème fraîche.

14.50 €

Salade aux saveurs fumées : mâche, endives, radis rouge, truite fumée, lamelles de champignons et vinaigrette à la crème fraîche.

*Salat mit Geräuchertem: Feldsalat, Chicorée, roter Rettich, geräucherte Forelle, Champignonscheiben und Crème-Fraîche-Vinaigrette.*



# Entrantes Fríos



## Ostras a la mignonette ( la Claire / unidad).

7.50 €

Huîtres à la mignonette (la Claire / pièce).

*Austern mit Mignonette (La Claire / pro Stück).*



## Carpaccio de vieiras. Sobre gelée de cebolla, aceite de limón y láminas de champiñón portobello.

18.50 €

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques. Sur gelée d'oignon, huile de citron et lamelles de champignons portobello.

*Jakobsmuschel-Carpaccio. Auf Zwiebelgelee, Zitronenöl und Portobello-Scheiben.*



## Lingote de paté. Con hígado de pato glaseado oscuro, sobre hojaldre crujiente caramelizado y chutney de pera y uva.

16.00 €

Lingot de pâté. Avec foie de canard sombrement glacé, sur feuilleté croustillant caramélisé et chutney de poire et de raisin.

*Pâté-Lingot. Mit dunkel glasiertem Entenleberpâté auf karamelliertem knusprigem Blätterteig und Birnen-Trauben-Chutney.*



## Yema Crujiente. Yema de huevo frita sobre cremoso de queso, en un lecho de agua de tomate cherry y albahaca.

16.50 €

Jaune d'œuf croustillant. Jaune d'œuf frit sur crémeux de fromage, dressé sur un lit d'eau de tomate cerise et de basilic.

*Knuspriges Eigelb. Frittiertes Eigelb auf Käsecreme, serviert auf einem Bett aus Kirschtomatenwasser und Basilikum.*



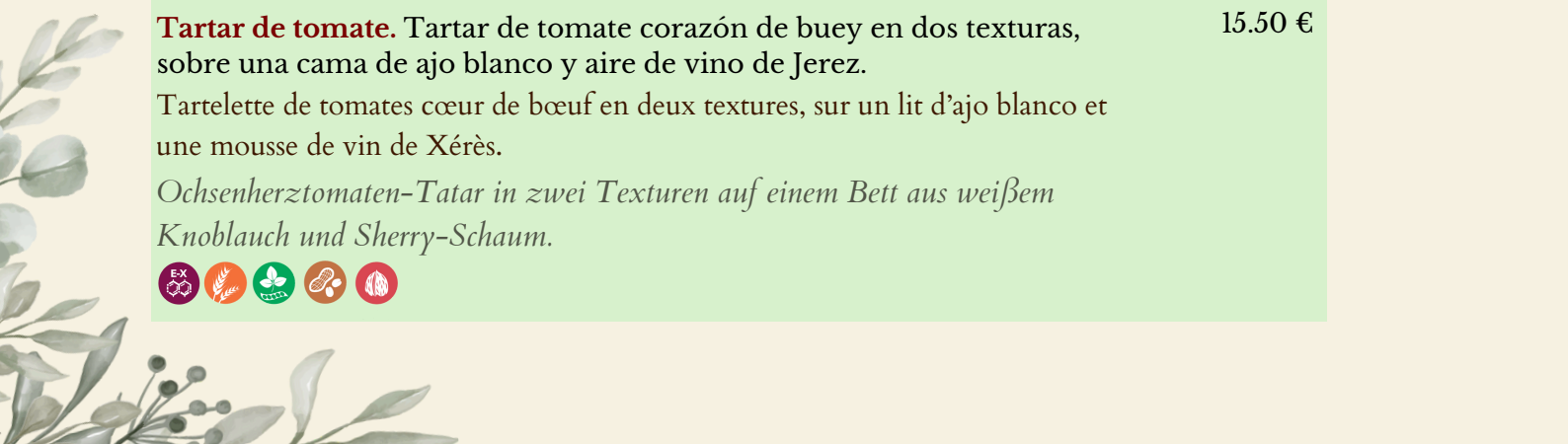
## Opción Vegana

### Tartar de tomate. Tartar de tomate corazón de buey en dos texturas, sobre una cama de ajo blanco y aire de vino de Jerez.

15.50 €

Tartelette de tomates cœur de bœuf en deux textures, sur un lit d'ajo blanco et une mousse de vin de Xérès.

*Ochsenherztomaten-Tatar in zwei Texturen auf einem Bett aus weißem Knoblauch und Sherry-Schaum.*



# Entrantes Calientes



**Consomé de setas.** Consomé de otoño con paté de setas, trufa y aire de queso manchego.

14.50 €

Consommé d'automne aux champignons, accompagné de pâté de champignons, truffe et mousse de fromage manchego.

*Herbstliches Pilz-Consommé mit Pilzpâté, Trüffel und Manchego-Käse-Schaum.*



**Pastel de salmón ahumado.** Con gelatina de pepino encurtido, en una cama de crema de yuzu, huevas de salmón y aire de creme fraiche.

13.50 €

Gâteau de saumon fumé, avec gelée de concombre mariné, sur un lit de crème de yuzu, œufs de saumon et mousse de crème fraîche.

*Geräucherter Lachs-Kuchen mit eingelegter Gurkengelée, auf einem Bett aus Yuzu-Creme, Lachsrogen und Crème-fraîche-Schaum.*



**Caldo Umami.** Con guanciale, guisantes, suave espuma de patata, crujientes de morcilla y huevo poché.

16.50 €

Bouillon Umami avec guanciale, petits pois, légère mousse de pomme de terre, croustillants de boudin et œuf poché.

*Umami-Brühe mit Guanciale, Erbsen, leichter Kartoffelschaum, knuspriger Blutwurst und pochiertem Ei.*



## Opción Vegana

**Gajos de alcachofa regional confitada.** Sobre crema de almendras tostadas, pesto de rúcula y remolacha.

12.50 €

Quartiers d'artichauts régionaux confits sur une crème d'amandes torréfiées, pesto de roquette et betterave.

*Confierte regionale Artischockenviertel auf gerösteter Mandelcreme, Rucola-Pesto und Rote-Bete.*



# Aromas de Italia



**Risotto con ossobuco.** Arroz Acquerello al azafrán con ossobuco guisado a fuego lento. 28.50 €

Risotto à l'ossobuco, riz Acquerello au safran avec ossobuco mijoté lentement.

*Risotto mit Ossobuco, Acquerello-Reis mit Safran und langsam geschmortem Ossobuco.*



**Arroz rabo de toro.** Arroz Acquerello cocinado en guiso de rabo de toro y setas silvestres, servido con pan de chocolate y avellanas. 35.50 €

Risotto de queue de taureau, riz Acquerello mijoté dans un ragoût de queue de taureau et champignons sauvages, servi avec pain au chocolat et noisettes.

*Stierschwanz-Risotto, Acquerello-Reis in einem Schmorragout aus Stierschwanz und Wildpilzen, serviert mit Schokoladen-Haselnuss-Brot.*



**Pappardelle al ragù de ciervo.** Pappardelle en ragù de ciervo guisado en vino de Oporto. 19.50 €

Pappardelle au ragout de cerf, mijoté au vin de Porto.

*Pappardelle mit Hirschragout, geschmort in Portwein.*



**Linguini al limón.** Con menta y tartar de gambón. 34.50 €

Linguini au citron, accompagnés de menthe et tartare de gambon.

*Zitronen-Linguini mit Minze und Garnelen-Tatar.*



**Paccheri al pesto.** Paccheri cocinados en bisqué de gamba con atún, tomate cherry, pesto de pistacho, ajo y menta. 25.00 €

Paccheri cuits dans un bisque de crevettes avec thon, tomates cerises, pesto de pistache, ail et menthe.

*Paccheri in Garnelen-Bisque mit Thunfisch, Kirschtomaten, Pistazien-Pesto, Knoblauch und Minze.*



## Opción Vegana

**Spaghetti integral.** En salsa de boletus y trufa negra, con lascas de queso vegano. 19.50 €

Spaghetti complets dans une sauce aux cèpes et truffe noire, garnis de copeaux de fromage végétalien.

*Vollkornspaghetti in Steinpilz-Schwarze-Trüffel-Sauce, garniert mit veganen Käseflocken.*



# Pescados



**Salmón real** escalfado sobre muselina de patata y puerro, con emulsión de pepino y eneldo, huevas de trucha, beurre blanc y aceite de eneldo. 32.50 €

Saumon royal poché sur mousseline de pomme de terre et poireau, avec émulsion de concombre et aneth, œufs de truite, beurre blanc et huile d'aneth.

*Gepochter Königsachs auf Kartoffel-Porree-Mousseline, mit Gurken-Dill-Emulsion, Forellenkaviar, Beurre Blanc und Dillöl.*



**Tataki de atún rojo del Pacífico.** Con pesto de almendras, gel de guisante, gel de leche de coco y yuzu, polvo de boletus y crujiente de guisante. 29.50 €

Tataki de thon rouge du Pacifique, avec pesto d'amandes, gelée de pois, gelée de lait de coco et yuzu, poudre de cèpes et croustillant de pois.

*Pazifischer Rot-Thun-Tataki mit Mandelpesto, Erbsen-Gel, Kokosmilch-Yuzu-Gel, Steinpilzpulver und knusprigen Erbsen.*



**Filete de rodaballo** confitado a baja temperatura, glaseado con salsa pil-pil, acompañado de crema de cebolla y apionabo, caldo de verduras, salsa bearnesa y trufa negra. 36.50 €

Filet de turbot confit à basse température, glacé à la sauce pil-pil, accompagné de crème d'oignon et de céleri-rave, bouillon de légumes, sauce béarnaise et truffe noire.

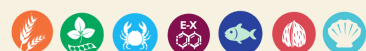
*Niedrigtemperatur-konfiertes Steinbuttfilet, glasiert mit Pil-Pil-Sauce, serviert mit Zwiebel- und Selleriecreme, Gemüsebrühe, Béarnaise-Sauce und schwarzer Trüffel.*



**Bogavante fresco a la plancha.** Servido con risotto de espárragos verdes y limón. 65.00 €

Homard frais grillé, servi avec un risotto aux asperges vertes et citron.

*Frisch gegrillter Hummer, serviert mit grünem Spargel-Risotto und Zitrone.*



## Opción Vegana

**Tataki de calabaza marinada.** Envuelto en alga nori, con crema de mango y chile, sobre ensalada de pepino y vinagreta cítrica. 18.50 €

Tataki de courge marinée, enveloppé dans une feuille de nori, avec crème de mangue et piment, sur une salade de concombre et vinaigrette aux agrumes.

*Marinierter Kürbis-Tataki, in Nori-Algen gewickelt, mit Mango-Chili-Creme auf Gurkensalat und Zitrus-Vinaigrette.*



# Calor de Brasa



**Rollo de panceta de cerdo Duroc.** Guisado a baja temperatura, glaseado con su jugo, sobre col rizada salteada con crème fraîche, acompañado de rostí de patata, cebolla crujiente, y compota de manzana. 18.50 €

Roulade de poitrine de porc Duroc, mijotée à basse température, glacée avec son jus, sur du chou frisé sauté à la crème fraîche, accompagnée de rösti de pommes de terre, oignons croustillants et compote de pommes.

*Duroc-Schweinebauch-Roulade, bei niedriger Temperatur geschmort, mit eigenem Saft glasiert, auf sautiertem Grünkohl mit Crème fraîche, serviert mit Kartoffelrösti, knusprigen Zwiebeln und Apfelkompott.*



**Costilla de ternera** guisada durante 36 horas, glaseada con su jugo, sobre crema de maíz dulce, bimi salteado y cremosa salsa de pimiento de piquillo. 25.50 €

Côte de bœuf mijotée pendant 36 heures, glacée avec son jus, sur une crème de maïs doux, bimi sauté et sauce crémeuse au poivron piquillo.

*Geschmorte Rinderbrust 36 Stunden, glasiert mit eigenem Saft, auf süßer Maiscreme, sautiertem Bimi und cremiger Piquillo-Paprika-Sauce.*



**Solomillo de ternera.** Confitado a baja temperatura sobre una cama de setas, con medallón de foie gras glaseado en fondo de res, topping de espinacas y reducción de Oporto y trufa negra de otoño. 45.00 €

Filet de bœuf confit à basse température sur un lit de champignons, avec médaillon de foie gras glacé au fond de veau, garniture d'épinards et réduction de Porto et truffe noire d'automne.

*Rinderfilet, bei niedriger Temperatur confiert, auf einem Bett aus Pilzen, mit glasiertem Foie-gras-Medaillon in Rinderfonds, Spinat-Topping und Reduktion aus Portwein und herbstlicher schwarzer Trüffel.*



Sans foie gras  
Ohne Foie Gras 39.80€

## Opción Vegana

**Wellington vegano.** Con centro de tofu ahumado, acompañado de judías verdes, salsa de demi-glace vegana y quenelle de pure de boniato. 29.00 €

Wellington vegan, au centre de tofu fumé, accompagné de haricots verts, sauce demi-glace vegan et quenelle de purée de patate douce.

*Veganes Wellington mit geräuchertem Tofu im Zentrum, serviert mit grünen Bohnen, veganer Demi-Glace-Sauce und Süßkartoffelpüree-Quenelle.*



# Cortes Especiales de Carne



**T-Bone nacional de 500gr, 3 semanas de maduración.** 59.60 €

T-Bone national de 500 g, mûré pendant 3 semaines.

*Nationales T-Bone-Steak, 500 g, 3 Wochen gereift.*

**Tomahawk nacional de 1kg, 3 semanas de maduración.** 98.50 €

Tomahawk national de 1 kg, mûré pendant 3 semaines.

*Nationales Tomahawk-Steak, 1 kg, 3 Wochen gereift.*

**Chateaubriand de solomillo nacional de 450gr, sin maduración.** 65.00€

Chateaubriand de filet national de 450 g, sans maturation.

*Chateaubriand aus nationalem Rinderfilet, 450 g, ohne Reifung.*

**Tomahawk de cerdo duroc nacional de 350gr, sin maduración.** 29.40 €

Tomahawk de porc Duroc national de 350 g, sans maturation.

*Nationales Duroc-Schweine-Tomahawk, 350 g, ohne Reifung.*

**Entrecote Black Angus U.S.A de 300gr, sin maduración.** 43.80 €

Entrecôte Black Angus U.S.A de 300 g, sans maturation.

*Black-Angus-Entrecôte aus den USA, 300 g, ohne Reifung.*

**Chuleta de Chocobeef nacional de 300gr, sin maduración.** 45.60 €

Côte de Chocobeef nationale de 300 g, sans maturation.

*Nationale Chocobeef-Kotelette, 300 g, ohne Reifung.*

**Todas las carnes se sirven con tomates cherry caramelizados, bimi salteado, patatas baby asadas con romero y salsa Café de París o mantequilla.**

Toutes les viandes sont servies avec des tomates cerises caramélisées, du bimi sauté, des pommes de terre nouvelles rôties au romarin et sauce Café de Paris ou beurre.

*Alle Fleischgerichte werden mit karamellisierten Kirschtomaten, sautiertem Bimi, im Ofen gerösteten Baby-Kartoffeln mit Rosmarin und Café-de-Paris-Sauce oder Butter serviert.*

# Guarniciones



## Patatas fritas.

4.50 €

Frites.

Pommes Frites.

## Ensalada mixta.

8.70 €

Salade mixte.

Gemischter Salat.

## Verduras a la plancha.

6.50€

Légumes grillés.

Gegrilltes Gemüse.

# Salsas

## Salsa de pimiento verde.

4.50 €

Sauce au poivron vert.

Grüne Paprikasauce.



## Salsa queso roquefort.

4.50 €

Sauce au fromage Roquefort

Roquefort-Käsesauce



## Salsa de trufa negra.

6.00 €

Sauce à la truffe noire.

Schwarze Trüffelsauce.



## Salsa foie gras.

6.80 €

Sauce au foie gras.

Foie-gras-Sauce.



# Para los niños



**Pechuga de pollo.** Confitada con finas hierbas, acompañada de puré de patata y zanahoria caramelizada. 16.50 €

Blanc de poulet confit aux fines herbes, accompagné de purée de pommes de terre et carottes caramélisées.

*Hähnchenbrust, mit feinen Kräutern confiert, serviert mit Kartoffelpüree und karamellisierten Karotten.*



**Solomillo de ternera de 150gr.** Confitado a baja temperatura con judías verdes y patata baby al romero. 25.00€

Filet de bœuf de 150 g, confit à basse température, avec haricots verts et pommes de terre nouvelles au romarin.

*Rinderfilet 150 g, bei niedriger Temperatur confiert, mit grünen Bohnen und Baby-Kartoffeln mit Rosmarin.*

**Filete de merluza.** Confitado en salsa de suquet, acompañado de patata hervida. 18.00 €

Filet de merlu, confit dans une sauce suquet, accompagné de pommes de terre bouillies.

*Seehechtfilet, in Suquet-Sauce confiert, serviert mit gekochten Kartoffeln.*



# Pastres



**Brownie con toffee de avellanas.** Sobre crumble de almendras y avellanas, con helado de palomitas y toffee.

12.50 €

Brownie au toffee de noisettes, sur crumble aux amandes et noisettes, accompagné de glace au popcorn et toffee.

*Brownie mit Haselnuss-Toffee, auf Mandel- und Haselnuss-Crumble, mit Popcorn-Eis und Toffee.*



**Tarta de zanahoria.** Reinterpretada con mousse de queso, cobertura de chocolate blanco con nueces y mermelada de mandarina y zanahoria.

11.50€

Gâteau à la carotte réinterprété avec mousse au fromage, enrobage de chocolat blanc aux noix et confiture de mandarine et carotte.

*Karottentorte, neu interpretiert mit Käsemousse, weißer Schokoladenglasur mit Nüssen und Mandarinen-Karotten-Marmelade.*



**Pastel de miel pegajoso.** Sobre crumble de almendra y cardamomo, con mousse de miel de flores, sorbete de naranja y gel de miel quemada y manzana.

13.50 €

Gâteau au miel collant sur crumble aux amandes et cardamome, avec mousse de miel de fleurs, sorbet à l'orange et gelée de miel brûlé et pomme.

*Sticky Honey Cake auf Mandel-Cardamom-Crumble, mit Blütenhonig-Mousse, Orangen-Sorbet und Gelee aus karamellisiertem Honig und Apfel.*



**Pera escalfada.** Con hibisco en crema pastelera de vainilla, cristal de pera y polvo de galleta especiada.

18.50 €

Poire pochée avec hibiscus dans une crème pâtissière à la vanille, perle de poire et poudre de biscuit aux épices.

*Geschmorte Birne mit Hibiskus in Vanillepudding, Birnenglasur und Gewürzkeks-Pulver.*





**Bolas de helado:** chocolate, fresa, vainilla, pistacho, cereza y yogur / 1 bola. 3.20€

Boules de glace : chocolat, fraise, vanille, pistache, cerise et yaourt / 1 boule.

*Eiskugeln: Schokolade, Erdbeere, Vanille, Pistazie, Kirsche und Joghurt / 1 Kugel.*



**Sorbetes:** limón, manzana, mandarina / 1 bola. 2.50 €

Sorbets : citron, pomme, mandarine / 1 boule.

*Sorbets: Zitrone, Apfel, Mandarine / 1 Kugel.*



**Pastel de lava vegano de chocolate negro.** Con ganache de arándanos y salsa de arándanos y piña. 16.50 €

Gâteau lava vegan au chocolat noir, avec ganache aux myrtilles et sauce aux myrtilles et ananas.

*Veganer Schokoladen-Lava-Kuchen mit Heidelbeer-Ganache und Heidelbeer-Ananas-Sauce.*

*Selección de Quesos Gourmet* 17.50 €

*Sélection de fromages gourmet / Auswahl an Gourmet-Käsen*



Vacherin Fribourgeois

Oveja Basajo Blanco

Vaca Chía Afinado

Tête de Moine

Gudbrandsdalen



# Listado de Alérgenos



## GLUTEN



## PESCADO

Poisson

*Fisch*



## HUEVOS

Oeufs

*Eier*



## 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*

