

Menu du Restaurant

Français

Entrées

- **Pain maison**
Pain artisanal fraîchement préparé
- **Pain maison, aïoli et tomates**
Pain artisanal accompagné d'aïoli et de tomates fraîches
- **Calamares a la plancha aux trois ails, poivrons confits**
Calmars tendres grillés à la plancha, parfumés aux trois ails, accompagnés de poivrons confits
- **Salade du marché, jambon ibérique, manchego et houmous**
Salade fraîche du marché, jambon ibérique, manchego affiné et houmous crémeux
- **Tarte à la tomate déclinée et buffalo**
Tarte raffinée à la tomate, accompagnée de mozzarella de bufflonne sous différentes textures
- **Ceviche du moment, salade d'herbes, coco et citron**
Poisson frais du jour mariné, servi avec une salade d'herbes, coco et citron zesté
- **Foie gras mi-cuit, confit d'orange, herbes fraîches**
Foie gras soyeux, accompagné de confit d'orange et d'herbes fraîches
- **L'entrée du moment**
Création saisonnière élaborée avec les meilleurs ingrédients

Plats

- **Demi homard au beurre vert, fideuà au gingembre et à l'encre de seiche**
Demi homard succulent glacé au beurre d'herbes, accompagné de fideuà au gingembre et à l'encre de seiche
- **Filet de bar, feuille de citronnier, paella au chorizo comme un risotto**
Filet de bar poêlé, parfumé à la feuille de citronnier, accompagné d'une paella au chorizo façon risotto
- **Suprême l'entrecôte d'ici, sauce grand-mère, frites maison et sucrine à l'ail**
Entrecôte suprême locale, sauce grand-mère, frites maison et sucrine à l'ail
- **Carré d'agneau poêlé à l'ail fumé et romarin, purée de céleri et légumes persi-**

Ilés

Carré d'agneau tendre, poêlé à l'ail fumé et romarin, accompagné de purée de céleri et légumes persillés

- **La pêche du moment**

Sélection de fruits de mer frais, préparée pour sublimer la pêche du jour

- **L'opportunité du carnicero**

Coupe premium choisie par notre boucher, préparée avec expertise

Desserts

- **Baba au Grand Marnier crème de pistache**

Baba léger imbibé de Grand Marnier, couronné d'une crème de pistache veloutée

- **Tarte sablée au chocolat et amandes**

Tarte sablée croustillante, garnie de chocolat riche et d'amandes torréfiées

- **Crème brûlée à la vanille, menthe et orange**

Crème brûlée soyeuse à la vanille, avec des notes de menthe et d'orange

- **Fondant au chocolat et caramel de beurre salé**

Fondant chaud au chocolat avec un cœur de caramel de beurre salé

- **Coupes de pêches et fraises, framboises, menthe et basilic**

Pêches et fraises fraîches, framboises, menthe et basilic pour une fin rafraîchissante

- **Coupe de glace maison**

Une boule | Deux boules | Trois boules

- **Café gourmand**

Espresso accompagné d'une sélection de petites douceurs

English

Starters

- **Homemade Bread**

Artisanal bread, freshly baked

- **Homemade Bread, Aioli, and Tomatoes**

Artisanal bread served with aioli and fresh tomatoes

- **Plancha-Grilled Calamari with Three Garlicks and Confit Peppers**

Tender calamari seared on the plancha, infused with three types of garlic, accompanied by sweet confit peppers

- **Market Salad with Iberian Ham, Manchego, and Hummus**
Fresh market greens, paired with delicate Iberian ham, aged manchego, and creamy hummus
- **Tomato Tart with Buffalo Mozzarella Variations**
A refined tomato tart, layered with creamy buffalo mozzarella in a variety of textures
- **Ceviche of the Moment with Herb Salad, Coconut, and Lime**
Fresh catch of the day marinated in citrus, served with a vibrant herb salad, coconut, and zesty lime
- **Semi-Cooked Foie Gras with Orange Confit and Fresh Herbs**
Silky foie gras, paired with delicate orange confit and a touch of fresh herbs
- **Starter of the Moment**
A seasonal creation, crafted with the finest ingredients

Main Courses

- **Half Lobster with Herb Butter, Ginger and Squid Ink Fideuà**
Succulent half lobster glazed with fragrant herb butter, served with fideuà infused with ginger and squid ink
- **Sea Bass Fillet with Kaffir Lime Leaf, Chorizo Paella-Style Risotto**
Pan-seared sea bass fillet scented with kaffir lime leaf, accompanied by a creamy chorizo-infused paella risotto
- **Local Entrecôte Supreme with Grandmother's Sauce, Homemade Fries, and Garlic Lettuce**
Prime entrecôte steak, served with a rich, traditional grandmother's sauce, hand-cut fries, and crisp garlic-dressed lettuce
- **Pan-Seared Lamb Rack with Smoked Garlic and Rosemary, Celery Purée, and Parsleyed Vegetables**
Tender lamb rack, pan-seared with smoked garlic and rosemary, paired with smooth celery purée and parsleyed seasonal vegetables
- **Catch of the Moment**
A fresh seafood selection, prepared to highlight the day's finest catch
- **Butcher's Opportunity**
A premium cut chosen by our butcher, prepared with expertise

Desserts

- **Grand Marnier Baba with Pistachio Cream**
Light and airy baba soaked in Grand Marnier, crowned with velvety pistachio cream
- **Chocolate and Almond Shortbread Tart**
Crisp shortbread tart filled with rich chocolate and toasted almonds
- **Vanilla Crème Brûlée with Mint and Orange**
Silky vanilla crème brûlée with a caramelized crust, infused with hints of mint and orange
- **Molten Chocolate and Salted Butter Caramel Cake**
Warm, indulgent chocolate fondant with a heart of salted butter caramel
- **Peach and Strawberry Cup with Raspberries, Mint, and Basil**
Fresh peaches and strawberries, layered with raspberries, mint, and basil for a refreshing finish
- **Homemade Ice Cream Cup**
One scoop | Two scoops | Three scoops
- **Gourmet Coffee**
Espresso accompanied by a selection of petite sweets

Nederlands

Voorgerechten

- **Huisgemaakt Brood**
Ambachtelijk gebakken brood
- **Huisgemaakt Brood, Aioli en Tomaten**
Ambachtelijk brood geserveerd met aioli en verse tomaten
- **Gegrilde Calamares op de Plancha met Drie Soorten Knoflook en Gekonfijte Paprika's**
Malse calamares, perfect gegrild op de plancha, verrijkt met drie soorten knoflook en zoete gekonfijte paprika's
- **Marktsalade met Ibérico Ham, Manchego en Hummus**
Frisse salade van marketingrediënten, geserveerd met verfijnde Ibérico ham, gerijpte manchego en romige hummus
- **Tomatenquiche met Variaties van Buffelmozzarella**
Een verfijnde tomatenquiche, gelaagd met romige buffelmozzarella in diverse texturen

- **Ceviche van het Moment met Kruidensalade, Kokos en Limoen**
Verse vis van de dag, gemarineerd in citrus, geserveerd met een levendige kruidensalade, kokos en frisse limoen
- **Halfgebakken Foie Gras met Gekonfijte Sinaasappel en Verse Kruiden**
Zijdezachte foie gras, gepaard met delicate gekonfijte sinaasappel en een vleugje verse kruiden
- **Voorgerecht van het Moment**
Een seizoensgebonden creatie, bereid met de beste ingrediënten

Hoofdgerechten

- **Halve Kreeft met Kruidenboter, Fideuà met Gember en Inktvisinkt**
Sappige halve kreeft, geglaceerd met geurige kruidenboter, geserveerd met fideuà doordrenkt met gember en inktvisinkt
- **Zeebaarsfile colourful with Kaffirlimoenblad, Paella met Chorizo in Risotto-stijl**
Gebakken zeebaarsfilet, geparfumeerd met kaffirlimoenblad, vergezeld van een romige paella-risotto met chorizo
- **Lokale Entrecôte Suprême met Grootmoedersaus, Huisgemaakte Frieten en Knoflookslablaadjes**
Hoogwaardige entrecôte, geserveerd met een rijke, traditionele grootmoedersaus, handgesneden frieten en knapperige sla met knoflookdressing
- **Gebakken Lamsrack met Gerookte Knoflook en Rozemarijn, Selderijpuree en Gegarneerde Groenten**
Malse lamsrack, gebakken met gerookte knoflook en rozemarijn, geserveerd met romige selderijpuree en groenten met peterselie
- **Vangst van het Moment**
Een selectie van verse zeevruchten, bereid om de beste vangst van de dag te benadrukken
- **Slagerskans**
Een premium vleessoort, gekozen door onze slager en met vakmanschap bereid

Desserts

- **Baba met Grand Marnier en Pistachecrème**
Luchtige baba gedrenkt in Grand Marnier, bekroond met fluweelzachte pistachecrème
- **Chocolade- en Amandelzandtaart**
Krokante zanddeegtaart gevuld met rijke chocolade en geroosterde amandelen

- **Vanille Crème Brûlée met Munt en Sinaasappel**
Zijdezachte vanille crème brûlée met een gekarameliseerde korst, verrijkt met subtiële munt- en sinaasappeltonen
- **Smeltende Chocolate- en Gezouten Boter Karmeltaart**
Warme, decadente chocoladefondant met een hart van gezouten boter karamel
- **Perzik- en Aardbeien Coupe met Frambozen, Munt en Basilicum**
Verse perziken en aardbeien, gelaagd met frambozen, munt en basilicum voor een verfrissende afsluiting
- **Huisgemaakt IJs Coupe**
Eén bol | Twee bollen | Drie bollen
- **Gourmet Koffie**
Espresso vergezeld van een selectie van kleine zoetigheden

Español

Entradas

- **Pan casero**
Pan artesanal recién horneado
- **Pan casero, alioli y tomates**
Pan artesanal servido con alioli y tomates frescos
- **Calamares a la plancha con tres ajos y pimientos confitados**
Calamares tiernos a la plancha, infusionados con tres tipos de ajo, acompañados de pimientos confitados dulces
- **Ensalada del mercado con jamón ibérico, manchego y hummus**
Verduras frescas del mercado, acompañadas de jamón ibérico delicado, manchego añejo y hummus cremoso
- **Tarta de tomate y mozzarella de búfala**
Tarta refinada de tomate, acompañada de mozzarella de búfala en diversas texturas
- **Ceviche del momento, ensalada de hierbas, coco y limón**
Pescado fresco del día marinado en cítricos, servido con una vibrante ensalada de hierbas, coco y limón zesty
- **Foie gras semicocido con confitura de naranja y hierbas frescas**
Foie gras sedoso, acompañado de confitura de naranja delicada y un toque de hierbas frescas
- **Entrada del momento**
Creación estacional elaborada con los mejores ingredientes

Platos Principales

- **Media langosta con mantequilla de hierbas, fideuà con jengibre y tinta de calamar**
Media langosta succulenta glaseada con mantequilla de hierbas aromática, servida con fideuà infusionada con jengibre y tinta de calamar
- **Filete de lubina con hoja de limonero, paella de chorizo estilo risotto**
Filete de lubina salteado, perfumado con hoja de limonero, acompañado de un risotto de paella con chorizo
- **Entrecot supremo local con salsa de la abuela, patatas fritas caseras y lechuga con ajo**
Entrecot supremo local, servido con una rica salsa tradicional de la abuela, patatas fritas caseras y lechuga con aderezo de ajo
- **Costillar de cordero salteado con ajo ahumado y romero, puré de apio y verduras con perejil**
Costillar de cordero tierno, salteado con ajo ahumado y romero, acompañado de puré de apio suave y verduras con perejil
- **Pescado del momento**
Selección de mariscos frescos, preparada para destacar la pesca del día
- **La oportunidad del carnicero**
Corte premium elegido por nuestro carnicero, preparado con maestría

Postres

- **Baba al Grand Marnier con crema de pistacho**
Baba ligero empapado en Grand Marnier, coronado con una crema de pistacho aterciopelada
- **Tarta sablé de chocolate y almendras**
Tarta sablé crujiente, rellena de chocolate rico y almendras tostadas
- **Crème brûlée de vainilla, menta y naranja**
Crème brûlée sedosa de vainilla con una corteza caramelizada, infusionada con toques de menta y naranja
- **Fondant de chocolate y caramelo de mantequilla salada**
Fondant cálido de chocolate con un corazón de caramelo de mantequilla salada
- **Copa de melocotones y fresas, frambuesas, menta y albahaca**
Melocotones y fresas frescas, con frambuesas, menta y albahaca para un final refrescante
- **Copa de helado casero**

Una bola | Dos bolas | Tres bolas

- **Café gourmet**

Espresso acompañado de una selección de pequeños dulces