

Nuestra Carta

Entrantes fríos

Jamón Ibérico Con tomate y surtido de panes ● 24 €

½ Jamón Ibérico con tomate y surtido de panes ● 15 €

Ensalada de Burrata Rúcula, anchoas y emulsión de piquillos ● 19 €

Ensalada de Vieiras Setas encebolladas, tomate concase y vinagreta de temporada ● 22 €

Salmón Marinado Al té negro y cítricos, crema de mango, pico de gallo y duo de aceites ● 20 €

Mi-Cuit caramelizado, mermelada de frutos rojo y pan de pasas y nueces ● 22 €

Entrantes calientes

Pata de pulpo sobre crema de pimentón, torrezno crujiente y AOVE ● 22 €

Gambas a la plancha Con mayonesa de chilli chipote ● 20 €

Sopa de pescado y marisco ● 15 €

Crema de calabaza, foie, aceite verde y sus pipas ● 15 €

Arroz cremoso de marisco, carpaccio de gambones y ali-oli de zanahoria ● 18 €

Nuestros Pescados

Merluza al horno Sobre timbal de cus-cús negro, Ali-oli y germinados ● 23 €

Suprema de Bacalao dos salsas (Vizcaína y Pil-pil) ● 22 €

Lomo de rodaballo tomate Cherry confitado, patatas y salsa de puerro y azafrán ● 30 €

Chipirones a la plancha sobre pisto, cebolla crujiente y brotes de temporada ● 22 €

Nuestras Carnes

Costilla a baja temperatura En su jugo y guarnición ● 22 €

Terrina de cordero patata enana, setas y ensalada ● 23 €

Pluma ibérica, Crema de guisantes a la trufa y chips vegetales ● 21 €

Solomillo de ternera, mazana asada, queso de cabra y su demi glace ● 29 €

De postre

Suflé de chocolate Con helado de vainilla ● 8 €

Torrija caramelizada Con helado de leche merengada ● 8 €

Infusión de frutos rojos con helado de yogur griego ● 8 €

Tarta de queso horneada con helado de la casa ● 8 €

Crujiente de chocolate con avellana y helado ● 8 €

Por favor, informe previamente a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias

Servicio de pan por persona ● 1 €

Todos los precios tienen el IVA incluido

Our Menu

Cold Starters

Iberian Ham with tomato and bread assortment €24

½ Iberian Ham with tomato and bread assortment €15

Burrata Salad Rocket, anchovies and piquillo pepper emulsion €19

Salad with scallops. Mushrooms in onion, tomato concasse and seasonal vinaigrette €22

Marinated salmon in black tea and citrus, mango cream, pico de gallo and an olive oil duo €20

Caramelised mi-cuit, red fruit marmalade and walnut raisin bread €22

Hot Starters

Octopus leg on a paprika cream, crispy pork rinds and EVOO €22

Grilled shrimp with chipotle chili mayonnaise €20

Fish and seafood soup €15

Butternut squash cream, foie gras, green olive oil and sunflower seeds €15

Creamy seafood rice, king prawn carpaccio and carrot aioli €18

Our Fish

Baked hake on a black couscous timbale, aioli and sprouts €23

Cod supreme with two sauces (Biscay and pil-pil) €22

Turbot loin cherry tomato confit, potatoes and leek and saffron sauce €30

Grilled baby squid on ratatouille, crispy onion and seasonal sprouts €22

Our Meat

Low temperature ribs in juice with garnish €22

Lamb terrine small potatoes, mushrooms and salad €23

Iberian pluma, creamed peas with truffles and vegetable chips €21

Veal sirloin, roasted apple, goat cheese and demi-glace €29

Dessert

Chocolate soufflé with vanilla ice cream €8

Caramelised French toast with meringue milk ice cream €8

Red fruit infusion with Greek yoghurt ice cream €8

Baked cheesecake with house ice cream €8

Chocolate crisp with hazelnut and ice cream €8

Please inform our staff if you have any allergies or food intolerances

Bread service €1 per person

All prices include VAT

Notre Carte

Entrées froides

- Jambon Ibérique** Avec tomate et assortiment de pains ● 24 €
½ Jambon Ibérique Avec tomate et assortiment de pains ● 15 €
Salade de Burrata Roquette, anchois et émulsion de poivrons du piquillo ● 19 €
Salade de coquilles Saint-Jacques Champignons avec oignons, concassé de tomates et vinaigrette de saison ● 22 €
Saumon mariné Au thé noir et agrumes, crème de mangue, pico de gallo et duo d'huiles ● 20 €
Mi-Cuit caramélisé, confiture de fruits rouges et pain aux raisins et aux noix ● 22 €

Entrées chaudes

- Patte de poule** sur crème de paprika, croquant de lardon et AOVE ● 22 €
Crevettes à la plancha Avec mayonnaise de chilli chipote ● 20 €
Soupe de poisson et fruits de mer ● 15 €
Crème de potiron, foie, huile verte et ses graines ● 15 €
Riz crémeux de fruits de mer, carpaccio de crevettes et ali-oli de carottes ● 18 €

Nos poissons

- Merlu au four** Sur timbale de couscous noir avec ali-oli et pousses ● 23 €
Suprême de Morue aux deux sauces (biscayenne et pil-pil) ● 22 €
Longe de turbot avec tomates cerises confites, pommes de terre et sauce au poireau et au safran ● 30€
Petits calmars à la plancha sur ratatouille, oignon croquant et pousses de saison ● 22 €

Nos viandes

- Côtes à basse température** Dans leur propre jus et accompagnement ● 22 €
Terrine d'agneau pommes de terre naines, champignons et salade ● 23 €
Pluma ibérique (muscle du porc ibérique, situé à l'arrière de la colonne vertébrale)
Crème de petits pois à la truffe et chips de légumes ● 21 €
Filet de veau, pomme rôtie, fromage de chèvre et demi glace ● 29 €

Desserts

- Soufflé au chocolat** Avec glace à la vanille ● 8 €
Pain perdu caramélisé avec glace au lait meringué ● 8 €
Infusion aux fruits rouges avec glace au yaourt grec ● 8 €
Tarte au fromage au four avec glace maison ● 8 €
Chocolat croustillant aux noisettes et à la crème glacée ● 8 €

Veillez informer notre personnel à l'avance en cas d'allergies ou d'intolérances.

Service de pain par personne ● 1 €

Taxes incluses

Speisekarte

Kalte Vorspeisen

Ibérico-Schinken mit Tomate und Brötchen ● 24 €

½ **Ibérico-Schinken** mit Tomate und Brötchen ● 15 €

Tomatensalat mit Burrata mit Rucola, Anchovis und Rote-Paprika-Emulsion ● 19 €

Jakobsmuschel-Salat. Pilze mit viel Zwiebeln in Öl geschmort, Tomaten-Concassée und saisonale Vinaigrette ● 22€

Räucherlachs an Schwarztee und Zitrusfrüchten, Mangocreme, Pico de Gallo und zwei Ölsorten ● 20 €

Halb gegarte Foie gras karamelliert, Waldbeermarmelade und Rosinen-Nuss-Brot ● 22 €

Warme Vorspeisen

Kalmar-Arme auf Paprikacreme, Speckchips, kaltgepresstes Olivenöl ● 22 €

Garnelen in der Pfanne gebraten mit milder Chili-Mayonnaise ● 20 €

Fisch- und Meeresfrüchtesuppe ● 15 €

Kürbiscreme Leberpastete, Olivenöl aus früher Ernte und Kürbiskerne ● 15 €

Cremiger Meeresfrüchte-Reis Garnelen-Carpaccio und Möhren-Aioli ● 18 €

Unsere Fischgerichte

Seehecht aus dem Backofen, schwarzes Couscous, Aioli und Sprossengemüse ● 23 €

Dorschfilet an Biskaya- und Pil-Pil-Sauce ● 22 €

Steinbutt-Filet mit konfierten Cherrytomaten, Kartoffeln und Lauch-Safran-Sauce ● 30 €

Baby-Calamari gegrillt, auf »Pisto«, Röstzwiebel und saisonalem Sprossengemüse ● 22 €

Unsere Fleischgerichte

Schweinerippchen schonend gebraten in eigenem Saft mit Beilage ● 22 €

Lamm-Terrine, Kartoffelchen, Pilze und Salat ● 23 €

Schulterstück vom Ibérico-Schwein getrüffelte Erbsencreme und Gemüsechips ● 21 €

Rinderfilet Bratapfel, Ziegenkäse in eigener Kraftsauce ● 29 €

Nachspeise

Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis ● 8 €

Karamellierter Armer Ritter mit geschlagener Milch ● 8 €

Waldfrüchte-Einmischung mit Eis aus griechischem Joghurt ● 8 €

Käsekuchen mit hausgemachtem Eis ● 8 €

Schokoladen-Krokant mit Haselnusseis ● 8 €

Informieren Sie unser Personal bitte im Voraus über Allergien oder Unverträglichkeiten

Brot, pro Person ● 1 €

Preise inkl. MwSt.