

Aperitivo del día & Vorspeise des tages
Appetizier of Day & Snack du Jour

Primeros Platos & Ersten kurse

Appetizier of Day & Snack du Jour

Mil Hojas de Escalibada con Anchoas

Blätterteig gefüllt mit geröstetem Gemüse und Sardellen
Puff pastry stuffed with roasted vegetables and anchovies
Pâte feuilletée farcie aux légumes rôtis et aux anchois

Ensalada Ilustrada

Gemischte Salad mit thunfisch und eier
Mixed salad with a tuna and egg
Salade mélangée avec thon et œuf

Melón con Jamón Serrano

Melonen mit "serrano" schinken
Melon with "serrano" Ham
Melon avec Jambon "Serrano"

Canalones de Carne al graten

Cannelloni gefüllt mit fleisch Rossini
Cannelloni Meat stuffed Rossini
Cannelloni farci de viande hachée

Calamares a la Romana

Tintenfisch gebacken
Squid Fried
Calamars à la romaine

Sopa de cebolla

Onions soup
Zwiebelsuppe
Soupe aux oignons

Mejillones al Ajillo

Eintopf muschlen mit knoblauch
Stew Mussels with garlic
Moules cuites à l'ail

Raviolis de Queso provolone y tomates secos

Ravioli mit Provolone-Käse und getrockneten Tomaten
Ravioli with provolone cheese and dried tomatoes
Raviolis au provolone et tomates séchées

Entremés variado de la casa (supl 4,50 €)

Gemischte vorspeisen (extra 3,50 €)
Varied appetizier (extra 3.50 €)
Charcuteries de la maison (extra 3,50 €)

Sepia a la Parrilla con Langostinos
(supl 4,50 €)

Gegrillter Tintenfisch mit Garnelen (Extra 4,50 €)
Grilled cuttlefish with prawns (extra 4,50 €)
Seiche grillée avec des langoustines (extra 4,50 €)

Espárragos con Salmón Ahumado
(supl 4,50 €)

Spargel mit geräuchertem Lachs (extra 4,50 €)
Asparagus with smoked salmon (extra 4,50 €)
Asperges avec saumon fumé (extra 4,50 €)

Segundos Platos & Zweite Kurse

& Second Courses & Deuxième

Solomillo de Cerdo a la Pimienta

Schweinsfilet mit Pfeffersauce
Pork filet with pepper sauce
Filet de porc ibérique au poivre

Redondo de Ternera con salsa de asado

Gebratenes Rinderfilet in seinen Saft
Roast Beef Tenderloin in its juice
Filets de veau rôti dans leur jus

Pechuga de Pollo al Roquefort

Gebratener Hähn mit Roquefort sosse
Chicken with Roquefort sauce
Poulet rôti avec Roquefort sauce

Escalope de Cerdo Milanesa

Schweine Schnitzel
Breaded Pork
Filet pané du porc

Merluza a la Romana

Gebacken Seehecht Rome art
Fried Hake Rome style
Filets de merlu à l'Orly

Emperador a la Parrilla

Gegrillter Schwertfisch
Grilled Swordfish min
Espadon grillé a vec sauce verte

Paella Mixta (min 2 personas)

Gemischte Paella (Fleisch, fish und gemüse)
Mixed Paella (Meat, fish and vegetables)
Paella mixte (viande, poisson, légumes)

Fideuà (min 2 personas)

Nudeln mit Meeresfrüchten
Noodles with Seafood
Nouilles avec des fruits de mer

Cordero deshuesado asado a baja temperatura y salsa de asado (supl 5,00 €)

Narbige Lamnbraten bei niedriger Temperatur Braten Sauce. (Suppl 5,00 €)

Roasted pitted lamb at low temperature with roast sauce. (suppl 5.00 €)

Agneau grillé sans os, cuisson basse température (suppl. 5,00 €)

Entrecote (250 gr) a la Parrilla ó...

....Pimienta (supl 8,00 €)

Entrecote 250gr gegrillted oder pfeffer sosse (extra 8,00 €)

Entrecote 250 gr. Grilled or Pepper (extra 8,00 €)

Entrecôte 250 gr grillé ou à poivre(extra 8,00 €)

Bacalao Gratinado a la Muselina de Ajo (supl 5,00 €)

Kabeljau-Gratin Knoblauch Mousselfine (extra 5,00 €)

Cod gratin garlic mousselfine (extra 5,00 €)

Morue gratinée à la mousselfine d'ail (extra 5,00 €)

Lenguado (300 gr) Meuniere ó Parrilla 8,00€ €

Seezunge 300 gr Meuniere oder gegrilltes + 8,00 €

Flounder 300 gr Meuniere or grilled +8.00 €

Sole 300 gr à la meunière, ou grillée + 8,00 €

Postres ☺ Nachtisch ☺ Dessert ☺Dessert

Natillas

Zimt Creme pudding

Cinnamon Cream pudding

Crème de Cannelle

Crema Catalana

Katalanisch creme pudding

Custard cream pudding

Crème Brûlée

Helado de Turrón ó Vainilla

Nougat oder Vainille Eis

Nougat or vanilla ice cream

Crème glacée au nougat ou à la vanille

Copa de 3 Chocolates

Drei Schokolade Cup

Three chocolat Cup

Verre à trois Chocolats

Mousse de Queso con frutos Rojos

Kässe mousse mit rote früchte

Chasse mousse with red fruit

Mousse de fromage avec fruit roiges

Fruta (Melón, Kiwi, Manzana)

Früchte (Melonen, Kiwi, Apfel)

Fruit (Melon, Kiwi, Apple)

Fruit (Melon, Kiwi, Pommes)

Couland de Chocolate con Helado de Vainilla (supl 4,00 €)

Schokoladen Couland mit Vanille-Eis extra (4,00 €)

Chocolate Couland with vanilla ice cream extra (4,00 €)

Caouland au chocolat avec la glace à la vanille (extra 4,00 €)

Piña natural (supl 3,00 €)

Frische Ananas (extra 3,00 €)

Fresh Pineapple (Extra3,00 €)

Ananas Frais (Extra 3,00 €)

Copa de Helado Melba (supl 3,00 €)

Eiscup mit pfrische (supl 3,00 €)

Melba" Ice Cup with peach (Supl 3,00 €)

Cup crème glacée Melba (suppl 3,00 €)

Pan, Agua Mineral

Brot, Mineral wasser

Bread, Mineral Water

Pain, Eau Minérale

Precio del Menú 16,00 €

Menú de niños 14,00 €

Un 1º ó 2º y Postre, Pan y Agua

Kinder Menü 14,00 €

Eine Platte und Dessert, Brot ☺ Wasser

Kid's Menü kid's 14,00 €

One course and dessert Bread ☺ Water

Menú pour enfants 14,00 €

Plât principal et le dessert, Pain et Eau

Si sufre alguna alergia o intolerancia comuníquelo al Camarero

Bitten Sie die Kellner über unsere Lebensmittel-Allergene

Ask the waiter about our food allergens

Demandez au serveur sur nos allergènes alimentaires