

Primeros Platos

Mil Hojas de Escalibada con Queso Manchego

Blätterteig gefüllt mit geröstetem Gemüse und Käse & Puff pastry stuffed with roasted vegetables and cheese & Pâte feuilletée farcie aux légumes rôtis et au fromage

Ensalada Ilustrada

Gemischte Salat mit Thunfisch und Eiern & Mixed salad with tuna and egg
Salade mélangée avec thon et œuf

Croquetas de Rabo de Toro

Ochsenchwanz-Kroketten & oxtail croquettes & croquettes de queue de Taureau

Alcachofas salteadas con Jamón y huevo poché

Sautierte Artischocken mit Schinken und Poché-Ei & Sautierte Artischocken mit Schinken und Poché-Ei & Artichauts sautés au jambon et œuf poché

Canalones Caseros 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

Mejillones al Ajillo

Eintopf Muscheln 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

Sopa de Cebolla

Zweibelsuppe & Onion soup & Soupe aux oignons

Entremés variado de la casa (supl 5,50 €)

Gemischte Vorspeisen (+ 5,50 €) & Varied appetizer (+ 5.50 €)
Charcuteries de la maison (+ 5,50 €)

Sepia a la Parrilla (supl 5,50 €)

Gegrillter Sepien (+ 5,50 €) & Grilled cuttlefish (+ 5,50 €)
Seiche grillée (+ 5,50 €)

Espárragos con Salmón Ahumado (supl 5,50 €)

Spargel mit geräucherter Lachs (+ 5,50 €) & Asparagus with smoked salmon (+ 5,50 €)
Asperges avec saumon fumé (+ 5,50 €)

Segundos Platos

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 mit braten sosse & Roast Beef Tenderloin in roasted sauce
Filets de veau rôti avec sauce rôtie

Pechuga de Pollo al Roquefort

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

Escalope de Cerdo Milanesa

Schweine Schnitzel & Breaded Pork & Filet pané de 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 & Espadon grillé avec sauce verte

Paella Mixta (min 2 personas)

Gemischte Paella (Fleisch, fish und gemüse) (min 2 persoen), Mixed Paella (Meat, fish and vegetables) (min 2 person) Paella mixte (viande, poisson, légumes) (min 2 personn)

Fideuà (min 2 personas)

Nudeln mit Meeresfrüchten (min 2 personen) & Noodles with Seafood (min 2 person)
Nouilles avec des fruits de mer (min 2 personn)

Cordero deshuesado asado a baja temperatura y salsa de asado (supl 6,00 €)

Narbige Lammbraten bei niedriger Temperatur Braten Sauce + 6,00 €
Roasted pitted lamb at low temperature with roast sauce + 6,00 €
Agneau grillé sans os, cuisson basse température + 6,00 €

Entrecote (250 gr) supl 9,00 € Pimienta o a la Parrilla

Entrecote 250gr. + 9,00 € gegrillted oder pfeffer sosse & Entrecote 250 gr. + 9,00 € ...
Grilled or Pepper & Entrecôte 250 gr. + 9,00 € grillé ou au poivre

Bacalao Gratinado a la Muselina de Ajo (supl 6,00 €)

Kabeljau-Gratin Knoblauch Mousseline + 6,00 € & Cod gratin garlic mousseline + 6,00 €
Morue gratinée à la mousseline d'ail + 6,00 €

Lenguado (300 gr) Meuniere o Parrilla 9,00 €

Seezunge 300 gr Meuniere oder gegrilltes + 9,00 € & Flounder 300 gr Meuniere or grilled + 9,00 €
Sole 300 gr à la meunière, ou grillée + 9,00 €

Postres

Natillas

Zimt Creme pudding
Cinnamon Cream pudding
Crème a la 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
Coupe de 3 chocolats

Mousse de Queso con frutos Rojos

Kässe mousse mit rote fruchte
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, Pommès)

Pannacotta de Toffe

Toffe pannacotta
Toffe pannacotta
Toffe Pannacotta

Couland de Chocolate + 4,50 €

Schokoladen Couland + (4,50 €
Chocolate Couland + (4,50 €
Caouland au chocolat + 4,50 €

Piña natural + 4,50 €

Frische Ananas + 4,50 €
Fresh Pineapple +4,50 €
Ananas Frais + 4,50 €

Copa de Helado Melba + 4,50 €

Eiscup mit pfrische + 4,50 €
Melba Ice Cup with peach + 4,50 €
Coupe crème glacée
Melba+4,50 €

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

Pan, Agua Mineral 500 ml.

Brot, Mineral wasser 500 ml. & Bread, Mineral Water 500 ml. & Pain, Eau Minerale 500 ml.

Precio del Menú 18,00 €

El menú consta de Aperitivo del día, de un primero, de un segundo, de un postre, pan y agua mineral (no se comparten menús)

½ Menú 16,00 €

Un 1º ó 2º y Postre,
Pan y Agua

½ Menú 16,00 €

Eine Platte und Dessert,
Brot & Wasser

½ Menú 16,00 €

One course and dessert
Bread & Water

½ Menú 16,00 €

Plat principal et le dessert,
Pain et Eau

Este local dispone de recipientes para que nuestros clientes puedan llevarse comida que les sobre*

Dieses Restaurant verfügt über Behälter, damit unsere Kunden Essensreste mitnehmen können*

This restaurant has containers so that our clients can take food that is left over*

Ce restaurant dispose de conteneurs pour que nos clients puissent emporter les restes de nourriture*

(de pago obligatorio según Art 55 ley 7/2022 de 8 de abril) también pueden traer sus envases de cristal sin coste

*Envase de 500 ml 1,00 €, Bolsa papel botella vino 0,50 €, Bolsa plástico 0,50 €