

*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

*Puff pastry stuffed with roasted vegetables and anchovies
Pâte feuilletée farcie aux légumes rôtis et aux anchois*

Ensalada Ilustrada

*Mixed salad with a tuna and egg
Salade mélangée avec thon et œuf*

Ensaladilla Rusa

*Vegetables salad with mahoneise
salade de légumes avec mayoneise*

Gazpacho Andaluz

*Vegetables cold soup
Soupe froide aux légumes*

Canalones de Carne al graten

*Cannelloni Meat stuffed Rossini
Cannelloni farci de viande hachée*

Macarrones con tomate y queso

*Macarroni with tomato and chesse
macaroni à la tomate et au fromage*

Calamares a la Romana

*Squid Fried
Calamars à la romaine*

Mejillones al Ajillo

*Stew Mussels with garlic
Moules cuites à l'ail*

Paella Mixta

*Mixed Paella (Meat, fish and vegetables)
Paella mixte (viande, poisson, légumes)*

Fideuà

*Noodles with Seafood
Nouilles avec des fruits de mer*

Entremés variado de la casa (supl 3,50 €)

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

Sepia a la Parrilla con Langostinos

(supl 4,50 €)

*Grilled cuttlefish with prawns (extra 4,50 €)
Seiche grillée avec des langoustines (extra 4,50 €)*

Espárragos con Salmón Ahumado

(supl 3,50 €)

*Asparagus with smoked salmon (extra 3,50 €)
Asperges avec saumon fumé (extra 3,50 €)*

Segundos Platos ⊕ Zweite Kurse

⊕ Second Courses ⊕ Deuxième

Solomillo de Cerdo a la Pimienta

*Pork filet with pepper sauce
Filet de porc ibérique au poivre*

Redondo de Ternera con salsa de asado

*Roast Beef Tenderloin in its juice
Filets de veau rôti dans leur jus*

Pechuga de Pollo al Roquefort

*Chicken with Roquefort sauce
Poulet rôti avec Roquefort sauce*

Escalope de Cerdo Milanesa

*Breaded Pork
Filet pané du porc*

Hamburguesa a la parrilla

*Burger meat
Hamburger griullé*

Merluza a la Romana

*Fried Hake Rome style
Filets de merlu à l'Orly*

Emperador a la Parrilla

*Grilled Swordfish
Espadon grillé a vec sauce verte*

Paella Mixta

*Mixed Paella (Meat, fish and vegetables)
Paella mixte (viande, poisson, légumes)*

Fideuà

*Noodles with Seafood
Nouilles avec des fruits de mer*

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

*Narbige Lammbraten bei niedriger Temperatur Braten
Sauce. (Suppl 4,00 €)*

*Roasted pitted lamb at low temperature with roast sauce.
(suppl 4.00 €)*

Agneau grillé sans os, cuisson basse température (suppl. 4,00

Entrecote (250 gr) a la Parrilla ó...

....Pimienta (supl 8,00 €)

*Entrecote 250gr gegrilled 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 Moussefine (extra 4,00 €)

Cod gratin garlic moussefine (extra 4,00 €)

Morue gratinée à la moussefine d'aïl (extra 4,00 €)

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

Cinnamon Cream pudding

Crème de Cannelle

Crema Catalana

Custard cream pudding

Crème Brûlée

Helado de Turrón ó Vainilla

Nougat or vanilla ice cream

Crème glacée au nougat ou à la vanille

Copa de 3 Chocolates

Three chocolat Cup

Verre à trois Chocolats

Pannacotta de dulce de leche

Toffe Pannacotta

Toffe Pannacotta

Sorbete de Limón

Lemon sorbet

Sorbet de citron

Mousse de Queso con frutos Rojos

Chasse mousse with red fruit

Mousse de fromage avec fruit rouges

Fruta (Melón, Sandía, Kiwi, Manzana)

Früchte (Melonen, Wassermelonen, Kiwi, Apfel)

Fruit (Melon, Wassermelonen, Kiwi, Apple)

Fruit (Melon, Pastèque, Kiwi, Pommes)

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

Schokoladen Couland mit Vanille-Eis

Chocolate Couland with vanilla ice cream

Caouland au chocolat avec la glace à la vanille

Piña natural (supl 3,00 €)

Frische Ananas (extra 2,50 €)

Fresh Pineapple (Extra 2,50 €)

Ananas Frais (Extra 2,50 €)

Copa de Helado Melba (supl 3,00 €)

Eiscup mit yfrische (supl 2,50 €)

Melba" Ice Cup with peach (Supl 2,50 €)

Cup crème glacée Melba (suppl 2.50 €)

Pan, Agua Mineral

Brot, Mineral wasser

Bread, Mineral Water

Pain, Eau Minerale

Precio del Menú 15,00 €

Menú de niños hasta 14 años 12,00 €

Un 1º ó 2º y Postre, Pan y Agua

Kinder Menü bis 14 jaheren 12,00 €

Eine Platte und Dessert, Brot ☺ Wasser

Kid's Menü kid's just 14 years old 12,00 €

One course and dessert Bread ☺ Water

Menú pour enfants 14 ans 12,00 €

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