

Menú de la Casa

Tagesmenu

Today's menu

Menu du jour

Precio del Menú 19,00 €

El menú consta de Aperitivo del día, de un primero, de un segundo, de un postre, pan y agua mineral,

Das Menü besteht aus einer Aperitif des Tages, einer Vorspeise, einer Hauptgericht, einer nachtisch, Brot und Mineralwasser (Menüs werden nicht geteilt)

The menu consists of an Aperitif of the day, a starter, a Main course, a dessert, bread and mineral water (menus are not shared)

Le menu se compose d'un Apéritif du jour, une entrée, un principaux, un dessert, du pain et de l'eau minérale (les menus ne sont pas partagés)

NO se servirá este menú los días abajo descritos, consultar menú ofrecido y precio

1 de enero, Año nuevo

6 de enero, Reyes

19 de marzo, San José

Lunes de Pascua, 1 de abril

25 de diciembre, Navidad

Primeros Vorspeisen / Starters / Entrées

Ensalada Ilustrada

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

Gazpacho Andaluz con picadillo

Kalte gemüse suppe & Cold vegetable soup & Soupe froide aux légumes

Ensalada de naranja y bacalao con vinagreta de miel

Orangen und entsalzter Kabeljau Salat mit Honigvinaigrette & Orange and desalted cod
salad with honey vinaigrette & Salade d'oranges et morue dessalée, vinaigrette au miel

Ensaladilla Rusa

Gemüse und thunfischsalat mit mayonnaise & Vegetable and tuna salad with mayonnaise
& salade de légume et thon a la mayonnaise

Macarrones con tomate y queso

mit tomate und käse & with tomato and cheese & avec tomato et fromage

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

Alcachofas salteadas con Jamón y huevo pochê

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

Calamares a la Romana

Tintenfisch gebacken & Squid Fried & Calamars à la romaine

Boquerones fritos, pan con tomate

Gebratenen sardellen & Fried anchovies & Anchois frits

Mejillones al Ajillo

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

Croquetas de Rabo de Toro

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

Sepia a la Parrilla (supl 5,50 €)

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

Espárragos cojonudos con anchoas (supl 5,50 €)

Grosse Spargel mit sardellen (+ 5,50 €) & Large size Asparagus with anchovies (+ 5,50 €)
Grande taille Asperges avec anchois (+ 5,50 €)

Segundos Platos Hauptgericht / Mein course / Principaux

Hamburguesa Mixta, beicon y queso con pan de brioche

Rind- und Schweinefleischburger mit Brioche-Brötchen

& Beef and pork burger with brioche bun & Burger boeuf et porc avec pain brioché

Lomo de cerdo con queso de cabra, cebolla caramelizada, y salsa de asado

Schweinelende mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln & Pork loin with goat cheese

and caramelized onion & Filet de porc au fromage de chèvre et oignon caramélisé

Pechuga de Pollo a la Pimienta

Gebratener Hähn mit pfeffer sosse & Chicken with pepper sauce

Poulet rôti avec sauce poivre

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) se sirve centro mesa, si desea servicio 2,00 € ración

Gemischte Paella (Fleisch, fish und gemüse) min 2 p. Mixed Paella (Meat, fish and vegetables) Min 2 p. Paella mixte (viande, poisson, légumes) Min 2 p.

Fideuà (min 2 personas) se sirve centro mesa, si desea servicio 2,00 € ración

Nudeln mit Meeresfrüchten (min 2 p. & Noodles with Seafood min 2 p

& Nouilles avec des fruits de mer Min 2 p

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

Narbige Lamnbraten 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 € gegrilled oder pfeffer sosse & Entrecote 250 gr. + 9,00 € ...

Grilled or Pepper & Entrecôte 250 gr. + 9,00 € grillé ou au poivre

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 Nachtisch / Dessert/ Dessert

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

Sorbete de limón

Zitronen sorbet
Lemon sorbet
Sorbet du ccitron

Pan, Agua Mineral 500 ml.

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

Precio del Menú 19,00 € 1/2 menú o niño 17,00 €

Sí desea compartir menú: suplemento de 5,00 € (pack de servilleta, cubiertos, platos, vaso.)

El menú consta de Aperitivo del día, de un primero, de un segundo, de un postre, pan y agua mineral

Das Menü besteht aus einem Aperitif des Tages, einer Vorspeise, einer zweiten, einem Dessert, Brot und Mineralwasser (Menüs werden nicht geteilt)

The menu consists of an Aperitif of the day, a starter, a second, a dessert, bread and mineral water (menus are not shared)

Le menu se compose d'un Apéritif du jour, une entrée, un second, un dessert, du pain et de l'eau minérale (les menus ne sont pas partagés)

1/2 Menú 17,00 €

Un 1º ó 2º y Postre,
Pan y Agua

1/2 Menú 17,00 €

Eine Platte und Dessert,
Brot & Wasser

1/2 Menú 17,00 €

One course and dessert
Bread & Water

1/2 Menú 17,00 €

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 €

Mousse de Queso con frutos Rojos

Käse mousse mit rote früchte
Chasse mousse with red fruit
Mousse de fromage avec fruit rouges

Fruta (Melón, Sandía, Kiwi, Manzana)

Früchte (Melonen, Kiwi, Apfel)
Fruit (Melon, Kiwi, Apple)
Fruit (Melon, Kiwi, Pommes)

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

Reglamento EU nº 1169/2011