

# *Menú de la Casa*

*Tagesmenu*

*Today's menu*

*Menu du jour*

**Precio del Menú 20,00 € + supl. si los eligen**

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

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

## 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

## Sopa de Cebolla



Zwiebelsuppe & Onion soup & Soupe à l'oignon

## 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



Ochsenschwanz-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 €)



mahonesa



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

**\*\*Guarnición / Side dish / Beilage / Garniture** 

**Canelones de carne al graten**   

Meat cannelloni au gratin & Fleischcannelloni mit Käse überbacken  
& Cannellonis de viande gratinés

**Lomo de cerdo con queso de cabra, cebolla caramelizada**  **\*\*** 

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**    

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**     

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 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

 **Lenguado (300 gr) Meuniere**  **o Parrilla supl. + 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 “

### de Vainilla “

Nougat oder Vainille Eis  
Nougat or vanilla ice cream  
Crème glacée au nougat ou à la vanille

## Sorbete de la casa

House sorbet & Haus-Sorbet & Sorbet maison

## Tarta de Queso

Cheesecake  
Käsekuchen  
Tarte au fromage

## Fruta (Melón, Sandía, Kiwi, Manzana)

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

## Flan de huevo con nata


Caramel flan with whipped cream  
Karamellflan mit Schlagsahne  
Flan au caramel avec crème fouettée

## Piña natural + 4,50 €

Frssh Pineapple + 4,50 €  
Frische Ananas + 4,50 €  
Ananas fraîche + 4,50 €

## Copa de Helado Melba + 4,50 €

Melba ice cream sundae + €4.50  
Melba-Eisbecher + 4,50 €  
Coupe Melba + 4,50 €

“  Puede contener trazas &  
May contain traces & Kann  
Spuren enthalten & Peut contenir  
des traces

## Pan, Agua Mineral 500 ml.

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

## Precio del Menú 20,00 €

1/2 menú o niño 18,00 € (entrante, 1ero o 2do, postre, pan, agua)

El menú consta de Aperitivo del día, de un primero, de un segundo, de un postre, pan y agua mineral  
El Restaurante Edén se reserva el derecho a cambiar o eliminar algún plato por falta de existencias, incluso si hubiese hecho la comanda.  
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)

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€