



**Menú de la semana (13h - 17h)**

**19,50€** i.v.a. incl.

\* Picadita con aceitunas, pan, palitos de verdura y all i oli.  
Oliven, Brot, Gemüsestäbchen und Allioli

### Entrante

**Fina crema de chirivías con mandarina y chile rojo picante**

Feine Pastinakencremesuppe mit Mandarine und scharfem rotem Chili

Fine parsnips' cream soup with tangerine and hot red chili

**Blini con salmón ahumado en casa, crema al eneldo y caviar de arenque**

Blini mit hausgemachtem Räucherlachs, Dillcreme und Heringskaviar

Blini with homemade smoked salmon, dill cream and herrings' caviar

**“Quiche Lorraine” de champiñones, panceta y queso Reblochon con ensalada**

„Quiche Lorraine“ mit Champignons, Speck und Reblochonkäse, serviert mit Salat

„Quiche Lorraine“ with mushrooms, bacon and reblochon cheese served with salad

### Plato principal

**Canelones de cordero con ratatouille de verduras gratinadas**

Lamm-Cannellonis mit gratinierter Gemüse Ratatouille

Lamb-cannellonis with vegetable' ratatouille au gratin

**Bacalao al horno con pimientos y puré de tomate con aceitunas Kalamata**

Im Ofen gegarter Kabeljau mit Paprika und Tomatenpüree mit Kalamataoliven

Baked cod with peppers and tomato mash with Kalamata olives

**Solomillo de cerdo asado con puré de apio al tartufo y verduras hervidas**

Gegrilltes Schweinefilet mit Selleriepüree mit Trüffel und gedünstetem Gemüse

Roasted pork tenderloin with celery mash with truffle and boiled vegetables

### Postre

**Copa con crema de limón y frutos de bosque**

Zitronencreme mit Waldfrüchten

Lemon cream with wild berries

**Parfait de plátano con salsa de caramelo y teja de almendra**

Bananparfait mit Karamellsauce und Mandelkeks

Banana parfait with caramel sauce and almond tile

\* Bebidas no incluidas. Drinks not included. Getränke nicht mit inbegriffen