

## Entradas frías Kalte Vorspeisen

14 € 

Ensalada de endivia roja sobre hummus con rábano  
Daikon en escabeche y vinagreta de balsámico  
Roter Endiviensalat auf Hummus mit eingelegtem  
Daikon-Rettich und Balsamico Vinaigrette

19,50 €

Salmón ecológico adobado en casa sobre ensalada  
de quinoa con gel de berenjena ahumada  
y vinagreta de rabanitos  
Hausgebeizter Bio-Lachs auf Quinoasalat  
mit geräuchertem Auberginengel  
und Radieschen Vinaigrette

20,50 €

Atún rojo marinado con terrina de aguacate,  
gelatina de Yuzu y vinagreta de tomate  
Marinierter roter Thunfisch mit Avocadoterrine,  
Gelatine von der Yuzu-Zitronen und  
Tomatenvinaigrette

26 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente  
de patata y crema de cebollino  
Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger  
Kartoffelterrinerne und Schnittlauchcreme

28 €

Terrina de hígado de pato "Foie gras"  
con gelé de vino Oporto, manzana verde,  
caramelo salado y Brioche casero  
Entenstopfleberterrinerne "Foie gras"  
mit Portweingelée, grünem Apfel, Salzkaramell  
und hausgemachtem Brioche

**\*Todas nuestras entradas se pueden compartir.**

**\*All our starters are also ideal to be shared.**

**Pan por persona 3,20 € Bread per person 3,20 €**



## Sopas y entrantes calientes Suppen und warmeN Vorspeisen

16 €

Caracoles falsos "langostinos" con salsa bearnesa  
y queso alpino gratinado  
Falsche Schnecken "Langostinos"  
mit Béarnaisesosse und Bergkäse gratiniert

16,50 €

Pasta fina con salsa de vino blanco  
y queso Parmesano  
Feine Nudeln mit Weissweinsosse  
und Parmesankäse

18 €

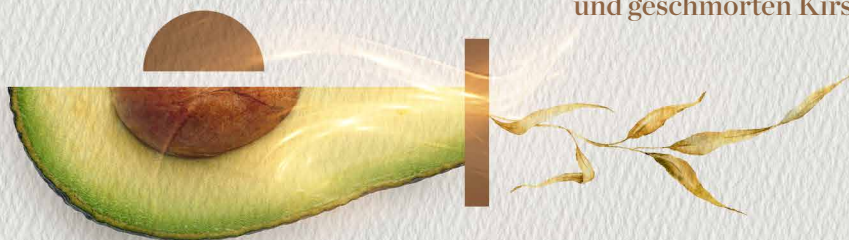
Sopa de espárragos blancos  
con albóndigas de perifollo y croutons  
Weiße Spargelsuppe  
mit Kerbelklöschen und Croutons

22 €

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca  
y mantequilla de lima  
Gambas auf Rösti mit Avocado, Basilikum  
und Limettenbutter

29,50 €

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera  
de curry y tomate cherry estofado  
Sóller Gambas Ravioli in leichter Currybutter  
und geschmorten Kirschtomaten



## PlatOs principales Hauptgerichte

19,50 €

Steak de coliflor gratinado con Gruyère,  
gel de tomate y salsa bearnesa  
Steak vom Blumenkohl mit Gruyère gratiniert,  
Tomatengel und Béarnaisesoße

34 € p.p.

Rodaballo a la sal con pesto de tomate,  
beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán  
(para 2 pers)  
Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto,  
Schnittlauch Beurre Blanc und Safran-Nudeln  
( für 2 Personen)

38 €

Espárragos blancos “à la Nage”  
con polenta y lubina  
Stangen Spargel „à la Nage“  
mit Polenta und Wolfsbarsch

36 €

Lenguado entero con hojas de espinaca  
y Beurre rouge  
Seezunge im ganzen gebraten mit Blattspinat  
und Beurre Rouge

38,50 €

Paletilla de cordero lechal confitada 17h.  
con judías verdes, puré de patata asada y salsa Oporto  
Milchlammschulter 17St. confiert mit grünen Bohnen,  
Bratkartoffelpüree und Portweinsosse

31 € p.p.

Pato joven asado entero con chirivía estofada,  
puré de apio y trufa negra (para 2 personas)  
Junge Ente im Ganzen gebraten mit geschmortem  
Pastinake, Selleriepüree und schwarzem Trüffel  
(für 2 Personen)

39,50 €

Solomillo de Black Angus con foie de pato  
crêpe de patata, setas shitake y tuétano  
Black Angus Filet, mit Entenstopfleber,  
Kartoffel-Crêpe, Shiitake-Pilzen  
und Knochenmark

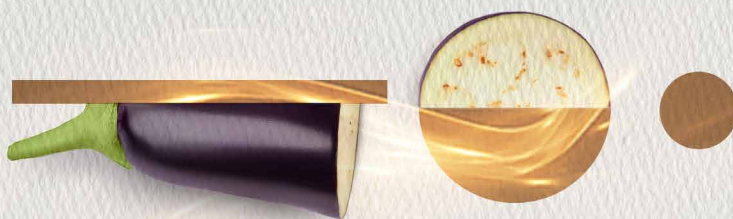
34 €

Espárragos blancos de Baden  
con salsa holandesa y patatas nuevas (5u.)  
Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
und frühlings Kartoffeln (5 Stück)

49 €-Con solomillo de tenera Mit Rinderfilet

39,5 €-Con jamón jork Mit Koch-Schinken

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.  
Preise in Euro / 10% MwSt. Inklusive.



## Menú degustación

### *Degustation Menü*

Salmón ecológico curado en casa y sardinas  
con rábano Daikon, gel de pimiento del Padrón,  
ajo asado y vinagreta de limón  
Hausgebeizter Bio-Lachs und Sardinen  
mit Daikon-Rettich, Gel vom “Pimiento del Padrón”,  
gerösteter Knoblauch und Zitronenvinaigrette

Hígado de pato asado con espárragos “à la Nage”  
y jugo de ternera blanca  
Gebratene Entestopfleber mit Spargel “à la Nage”  
und Kalbsjus

Variación de cordero de primavera con puré  
de berenjena ahumada, alcachofas y glace de romero  
Variation vom Frühlingslamm mit geräuchertem  
Auberginenpüree, Artischocken und Rosmarin Glace

Tête de Moine sobre chutney de chalotas con uvas  
y crema de almendra  
Tête de Moine auf Trauben-Schalottenchutney  
und Mandelcreme

“Pave au Chocolat” con corazón de Crème Brûlée  
y helado de Rocher  
“Pave au Chocolat” mit Crème Brûlée Herz  
und Rocher-Eis



4 platos (sin queso) – 70€ (10 % IVA incl.),  
5 platos – 75€ (10 % IVA incl.)  
4 Gerichte (ohne Käse) – 70€ (10 % MwSt. inkl.),  
5 Gerichte – 75€ (10 % MwSt. inkl.)



Este menú se servirá de 13 a 15 h  
y de 19.30 h a 21.30 h  
Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr  
und von 19.30 bis 21.30