





















ENTRANTES























Ensalada de "Burratina" con tomate deshidratado y rúcula a la vinagreta de pesto y dresing balsámico de Módena	12,50 €
   	
Ensalada mezclum con queso de cabra fundido con nueces y miel a la flor de mostaza	11,50 €
    	
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano	12 €
  	
Jamón ibérico con tomate y pan de cristal	15 €
 	
Cocktail de gambas y aguacates con piña y salsa rosa	12,50 €
       	
Tartar de atún, salmón y aguacate con algas wakame a la vinagreta de lima	12,50 €
 	
Calamares y verduritas crujientes	12 €
  	
Mejillones a la normandy	12,50 €
  	
Plato de patatas fritas con pimientos	6 €

PLATOS VEGETARIANOS

























Ensalada crudites	9 €
	
Crema de verduras del día	9 €
 	
Wok vegetariano con arroz jazmín	11 €
 	
Raviolis con salsa de boletus	14 €
   	
Gnocchis caseros con pesto o cuatro quesos	12 €
   	

 PESCADO
  MOLUSCOS
  CRUSTÁCEOS
  GLUTEN
 GRANOS SÉSAMO
  ALTRAMUCES
  CACAHUETE

PESCADOS

Espaguetís scoglió	  	14 €
Lomo de bacalao gratinado al alioli de manzana	    	19 €
Atún con salsa agrídulce de tomate confitado al aroma de citronela y jengibre	  	19 €
Raya ibicenca al caldo corto con alcaparras a la Mantequilla Negra	   	18 €
Delicias de lubina y salmón con gambas a la crema de marisco al aroma de cilandro	    	19 €
Lubina a la sal con verduritas	 	19 €

CARNES

Wok de pollo al curry con leche de coco frutas, verduras y arroz jazmín		14 €
Wok de ternera agrídulce con noodles	    	14 €
Cochinillo lechal con compota de manzana y verduras crujientes Con "gratin dauphinois"		24 €
Pato crujiente a la naranja	  	21 €
Entrecote a las tres pimientos con "gratin dauphinois"	  	21 €
Solomillo de ternera wellington con foie y trufa blanca en salsa de boletus al aroma de Martini blanco	   	24 €
PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI DE MANZANA	    	1,50 € (precio persona)
CESTITO DE PAN	 	1,80 €
PAN SIN GLUTEN		2,50 €

 LÁCTEOS	 HUEVOS	 MOSTAZA	 SOJA
 FRUTOS CÁSCARA	 DIOXIDO AZUFRE Y SULFITOS	 APIO	

POSTRES/DESSERTS/NACHSPEISEN

TIRAMISÚ CASERO 5,00 €

Homemade Tiramisu/Hausgemachte Tiramisu



CRÈME BRÛLÉE 5,00 €



TARTA TATÍN CON HELADO DE VAINILLA 5,00 €

Tatin cake with vainilla ice cream/Tarte Tatin mit vanilleeis



TARTA DE QUESO Y COMPOTA DE NARANJA AMARGA 5,00 €

Cheese cake with bitter orange compote

Käsekuchen mit Bitter orangensauce



COULANT CHOCOLATE con helado de vainilla y chocolate 6,50 €

Chocolate coulant with vainilla ice cream over warm chocolate sauce

Schokoladen Coulant mit Schokolade warm und vanilleeis



CREPE DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA 5,50 €

Apple crêpe with vainilla ice cream/ Apfeln crêpe und vanilleeis



TENTACIÓN DE FRAMBUESAS 5,50 €

Raspberry temptation/Himbeere Temptation



SORBETE CORONÉ AL VODKA ROJO 6,50 €

Red vodka sorbet Coroné/Roter Wodka Corone Sorbett



COPA HELADOS VARIADOS 5,50 €

Mixed ice-cream glass/Gemischtes Eis Glass



CARTA DE VINOS

WINES/WEINE/VINS

VINOS TINTOS/RED WINES

ROTWEINE/VIN ROUGE

Copa de vino de la casa/ Glass house wine	2,90 €
Copa de vino tinto Ribera de Duero	3,50 €
Vino de la casa/House Wine (Hoya de Cadenas Reserva)	15,50 €
Jarra de Sangría de 1 litro	18,50 €
Enate único (Somontano)	16,50 €
Faustino VII (Ríoja)	16,00 €
Marqués de Cáceres Crianza (Ríoja)	17,50 €
Azpilicueta Crianza (Ríoja)	18,00 €
Muga Crianza (Ríoja)	30,00 €
Marqués de Murrieta Reserva (Ríoja)	40,00 €
Semele (Ribera de Duero) Botella 0,5l	16,00 €
Emilio Moro (Ribera de Duero) Botella 0,5l	24,00 €
Prado Rey roble (Ribera de Duero)	17,00 €
Protos Roble (Ribera de Duero)	17,00 €
Semele 75 cl (Ribera de Duero)	21,00 €
Emilio Moro (Ribera de Duero)	41,00 €
Pago de Carraovejas Crianza (Ribera de Duero)	65,00 €

VINOS BLANCOS/WHITE WINES

WEISSWEIN/VIN BLANC

Copa de vino blanco de la casa/Glass house wine	2,90 €
Copa de vino blanco verdejo	3,50 €
Vino de la casa/ House Wine	15,50 €
Viñasol de Torres (Penedés) Botella 0,5l	9,00 €
Viñasol de Torres (Penedés)	16,00 €
Marqués de Riscal verdejo (Rueda)	18,50 €
José Pariente Sauvignon (Rueda)	21,00 €
José Pariente verdejo (Rueda)	21,00 €
Perro verde (Rueda)	21,00 €
Terras Gaudas Albariño (Rías Baixas)	29,00 €

ROSADOS/ROSE WINES

ROSÉWEIN/VIN ROSÉ

Copa de vino de la casa/glas housewine	2,90 €
Vino de la casa/ House Wine	15,50 €
Marqués de Cáceres (Ríoja)	16,00 €
Muga (Ríoja)	18,00 €
Protos (Ribero del Duero)	17,00 €

CAVAS Y CHAMPAGNES

Copa de cava de la casa (brut nature)	3,50 €
Sangría de cava 1 litro	19,00 €
cava de la casa brut nature	16,00 €
Ana de Codorníu	19,00 €
Juve y Camps Brut Nature	27,00 €
Moet Chandon Imperial	75,00 €
Veuve Cliquot Brut	90,00 €