

KALTE VORSPEISEN

Entenliberterrine, geröstetem Rosinenbrot und Tomatenmarmelade	19
Russischer salat mit Octopus auf leicht pikanten "Cause limeña"	11
Tatar von galizischem Rinderfilet auf Kartoffel waffeln	19
Gemischter Teller mit Aufschnitt von iberischen schwein und lokalen Käse	20
Tartar von "Patudo" auf Mandelsoße und Wakame seealgensalat	19
"Salmorejo" von Kirschen und von Canary Tomate mit Frischkäsepulver und Sardellen	9

WARME VORSPEISEN

Auswahl von hausgemachten crmigen Kroketten	9
Ökologisches Ei, bei niedriger Temperatur gekocht, an Pilzen und süßem knusprigem Schweinefleisch	12
Gebackene Chicken Wings im amerikanischen Stil mit Gemüse-Crudités und Blauschimmelkäse-Sauce	11
Miesmuscheln in Kimchi-Sauce an knusprige Reismudeln	13
Gedämpftes Bao Brot gefüllt mit weicher Softshell Krabbe in Tempura und roter Mojo Sauce, Koriander-Mayonnaise und Essiggurken	17
Fish And Chips "Melvin" mit Tartar sauce	16

Auswahl an Brot, Butter und Aperitif

3

nklusive lokaler gesetzlicher Mehrwertsteuer

SALATE

Knospen von Salat mit eingelegten Bonito zu Hause, Almogrote und Cesar-Sauce	14
Marinieren rosa Tomate, Mozzarella Trezzini und Sardellen	14

REIS UND "ROSSEJAT"

Meeresfrüchtereis "señoret"	26	Reisbrühe mit Große rote Garnelen	29
Feldreis mit Iberisches Schwein	19	Cremiger reis mit Pilzen und Ente	22
Rise mit lokaler Gemüse	16	Reis mit Huhn und Echte Scampi	22
Schwarzer rise mit tintenfische und kaisergranat	24	Meeresfrüchte "Rossejat"	22

Alle "Paella-", Reis- und "Rossejats"-Gerichte servieren wir mit einer Variation von Aliolisaucen

Alle Preise inklusive lokaler gesetzlicher Mehrwertsteuer

FISCHE

Fisch von den kanarischen Küsten auf Blumenkohlcreme und eingelegtem Gemüse	24
Portion gegrillter Fisch	29
Grosser gegrillter Fisch für mehreren Personen (Fragen Sie bitte unser Personal bezüglich der Verfügbarkeit)	65 /kg

FLEISCH

Gegrilltes Hühnerbrust auf Vichyssoise und Gemüsechips	15
Galizische Ochsenlende "45 Dry Aged"	68 /kg
Ochsenchwanz "Royale", an Pastinackencreme und Birne in Ingwer	20
Lammterrinen, frische Pastaknochen mit Kräuterduxelle und getrüffeltem Selleriepüree	19
Schweinschaxe - 45 Stunden auf Niedertemperatur gegart mit einem Duett von Aprikosenkompott und Sauerkraut	19

Falls Sie eine andere Garnierung oder Sauce wünschen, Fragen Sie bitte unser Personal

inklusive lokaler gesetzlicher Mehrwertsteuer

DESSERTS

Unsere Version von "Gateau Basque" und cremigem Apfeleis	7
Geschmolzener Käsekuchen, Akazien Honig-Eiscreme und Erdbeermarmelade	7
"Chocolatisimo"	8
Melone in Caipirinha on Zitronenschalen eiscreme und yogurt	7
Blätterteig "Mille-feuille" gefüllt mit russischer Crème, frischen Erdbeeren und Vanilleeis	7
Kaffee oder Tee	4

Falls Sie an Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, informieren Sie bitte unser Personal. Wir helfen Ihnen gerne weiter