

# Menu Classic

Hello from the kitchen

—

## Tartaro

Tartar de solomillo de ternera | classico | yema de huevo  
Tatar vom Rinderfilet | klassisch mariniert | Eigelb  
Tartar of beef fillet | classic marinated | egg yolk

—

## Skrei

Bacalhau de invierno | lentejas belga | Chorizo | Grenadine | puree de patatas y manzana  
Winterkabeljau | Beluga- Linsen | spanische Chorizo | Granatapfel | Apfel- Kartoffelstampf  
Winter cot | Beluga lentils | Chorizo | Apple - potatoe mash

—

## Creme Brûlée

Sorbete Frutta de Bosque | Merengue | Joghurt  
Waldfruchtsorbet | Menerengue | Joghurt  
Wildberry sorbet | Merengue | jogurt

4 Platos | 4 Teller | 4 plates

**Menu Classic 45 €**

---

# Menu Nou 2018

Hello from the kitchen

—

## Ai funghi

Vierieas | Fregola | Trufas | Champiñones  
Jakobsmuschel | Fregola | Trüffel | Champignon  
Scallops | Fregola sarda | truffle | champignons

—

## Rodaballo | Steinbutt | Turbot

Filete de rodaballo | Camarones | Remolacha | Rábano | Escabeche | Patatas  
Steinbuttfilet | Eismeergarnelen | Rote Beete | Radieschen | Escabeche | Kartoffel  
Turbot fillet | Arctic shrimp | Beetroot | Radish | Escabeche | Potato ston

—

## Liebre | Wildhasenrücken | Wild hare

Crosta de pan de malta - salami de ciervo | Coles de Bruselas | Arándanos | setas de la haya  
Malzbrot- Wildsalami - Kruste | Rosenkohl | Cranberries | Buchenpilze  
Malt bread - wild salami - crust | Brussels sprouts | Cranberries | beech mushrooms

—

## Valhrona Opalys

Apple | Avellana | Caramel | Helado de Arroz con leche  
Apfel | Haselnuss | Karamell | Milchreis - Eiscrème  
Apple | Hazelnut | Caramel | Rice pudding - ice cream

5 Platos | 5 Teller | 5plates

**Menu Nou 55 €**

# Classics

## ENTRANTES | VORSPEISEN | STARTERS

---

### **Variation Gambas 18,90 €**

Rollito primavera | Gamba crujiente | Tom Kha Gung (sopa de coco asiático con gambas)  
Frühlingsrolle | Gamba im Knusper- Mantel | Tom Kha Gung ( asiatische Kokossuppe mit Gambas )  
Spring roll | crispy prawn | Tom Kha Gung (Asian coconut soup with prawns)

### **Sashimi 18,50 €**

de atún rojo | Mango | espárrago verde | Soja | Wasabi | jengibre rosao  
vom roten Thunfisch | Mango | grüner Spargel | Soja | Wasabi | rosa Ingwer  
of red tuna | Mango | green asparagus | Soja | Wasabi | pink ginger

### **Tartaro 20,00 €**

Tartar de solomillo de ternera | classico | yema de huevo  
Tatar vom Rinderfilet | klassisch mariniert | Eigelb  
Tartar of beef fillet | classic marinated | egg yolk

### **Fettuccine Trufa 19,50 € small 23,00 € big**

Fettuccine von espuma de trufas y trufa  
Fettuccine mit Trüffelschaum und Trüffel  
Fettuccine with truffle foam and truffle

# Classics

## PRINCIPALES | HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

---

### **Skrei 27,50 €**

Bacalhau de invierno | lentejas belga | Chorizo | Grenadine | puree de patatas y manzana  
Winterkabeljau | Beluga- Linsen | spanische Chorizo | Granatapfel | Apfel- Kartoffelstampf  
Winter cot | Beluga lentils | Chorizo | Apple - potatoe mash

### **Pescado estilo mediterráneo**

Filete de pescado de elección con verduras asadas y puré de patatas y aceitunas  
Fischfilet nach Wahl mit gebratenem mediterranem Gemüse und Kartoffel- Oliven Püree  
Fish fillet of choice with roasted mediterranean vegetables and potato-olive mash

### **Wiener Schnitzel 24,50 €**

De ternera lechal | ensalada de patatas estilo alemán | arándanos rojos  
Wiener Schnitzel vom Milchkalb | handgerührte Preiselbeeren | Kartoffel- Gurkensalat  
Wiener schnitzel from milk-veal | cranberry - marmalade | Potato- cucumber salad

### **Solomillo de ternera Classico 33,00 €**

Patatas fritas | Judias con bacon | Mantequilla de hierbas o salsa de pimienta  
Rinderfilet Steak | Pommes | Speckbohnen | Kräuterbutter oder Pfeffersauce  
Beef filet steak | french fries | bacon beans | herb butter or peppersauce

iva incluido

# Nou 2018

## ENTRANTES I VORSPEISEN I STARTERS

---

### **Queso de Cabra I Ziegenkäse I Goat cheese 16,50 €**

Pasta de strudel I Miel de tomillo I Canónigos I Relish de pera  
Strudelteig I Thymian - Honig I Feldsalat I Birnenrelish  
Strudel I Thyme- honey I Corn salad I Pearrelish

### **Ai funghi 19,00 €**

Vierieas I Fregola I Trufas I Champiñones  
Jakobsmuschel I Fregola I Trüffel I Champignon  
Scallops I Fregola sarda I truffle I champignons

### **Foi de pato I Entenstopfleber I Duck foi gras 18,90 €**

Frito I Brioche I Mandarina I cebolla frito I Apio  
Gebraten I Brioche I Mandarine I Röstzwiebeln I geschmorter Sellerie  
Roasted I Briche I Mandarine I crispy onions I braised celery

### **Tártaro de Salmon I Lachs Tartar I Salmon Tartar 17,50 €**

Marinado I rösti de patatas I Espuma de nata agria I Nori I Kaviar de salmon  
Roh mariniert I Reibekuchen I Schmand- Espuma I Nori I Keta- Kaviar  
Raw marinated I potato rösti I Sour cream espuma I Nori I Salmon Kaviar

# Nou 2018

## PRINCIPALES I HAUPTGERICHTE I MAIN COURSES

---

### **Lubina I Wolfsbarsch I Sea bass 29,50 €**

Filete de rodaballo I Camarones I Remolacha I Rábano I Escabeche I Patatas  
Filet I Pata - Negra I Tatar vom Kaisergranat I Erbsensud I Gnocchis  
Filet I Pata - Negra I Tartare of scampi I Peas I Gnocchis

### **Rodaballo I Steinbutt I Turbot 33,50 €**

Filete de rodaballo I Camarones I Remolacha I Rábano I Escabeche I Patatas  
Steinbuttfilet I Eismeergarnelen I Rote Beete I Radieschen I Escabeche I Kartoffel  
Turbot fillet I Arctic shrimp I Beetroot I Radish I Escabeche I Potato ston

### **Liebre I Wildhasenrücken I Wild hare 29,80 €**

Crosta de pan de malta - salami de ciervo I Coles de Bruselas I Arándanos I setas de la haya  
Malzbrot- Wildsalami - Kruste I Rosenkohl I Cranberries I Buchenpilze  
Malt bread - wild salami - crust I Brussels sprouts I Cranberries I beech mushrooms

### **Pechuga de Pollo I Maispoularde I Corn fead chicken breast 28,00 €**

Poularda de maíz I espárrago verde I Polenta de Maiz I trufa I huevo de codorniz  
Maispoularde I grüner Spargel I Parmesan- Maisschnitte I Trüffel I Wachtelei  
Corn fead chicken poulard I green asparagus I Parmesan polental truffle I quail egg

iva incluido