

Menú

10.02-15.02

17,90€
Incluye agua, caña
o copa de vino.

ENTRANTE

Ensalada de calabaza asada, granada, queso feta y pistachos.



o

Croquetas de bacalao con alioli de pimiento de piquillo y almendras tostadas.



POSTRE

Romántica Red velvet.



o

Panna Cotta de chocolate y frambuesa.



PRINCIPAL

Escalope de calabacín con arroz meloso de espárragos y azafrán.



o

Crepe de salmón y puerros .



o

Pechuga de pollo al limón con graten de verduras y parmesano.



Serviremos

MENÚ ESPECIAL
San Valentín

14 y 15 por la noche

LUNES A SÁBADO | 13.00h - 16.30h / 19.30h - 22.30h

* En caso de alergias e intolerancias, consulte a nuestro personal.

HUEVO | EGG | EI

GLUTEN CURRY

MOLUSCOS | MOLLUSCO | MOLLUSKE SOJA | SOY | SOJA

MOSTAZA | MUSTARD | SENF

PESCADO | FISH | FISCH

SULFITOS | SULFITES | SULFITE

SEMILLAS | SEEDS | SAMEN

FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

LÁCTEO | DAIRY | MILOH

ALTRAMUCES | LUPINS | LUPINEN

CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

Menú

10.02-15.02

17,90€
Inclou aigua, canya
o copa de vi.

ENTRANTS

Amanida de carabassa rostida, magrana, formatge feta i festucs.



o

Croquetes de bacallà amb allioli de pebrot de piquillo i ametlles torrades.



POSTRES

Romàntica Xarxa velvet.



o

Panna Cotta de xocolata i gerd.



PRINCIPAL

Escalopa de carabasseta amb arròs melós d'espàrrecs i safrà.



o

Crepe de salmó i porros.



o

Pit de pollastre a la llimona amb graten de verdures i parmesà.



Servirem

MENÚ ESPECIAL
Sant Valentí

14 i 15 a la nit

DILLUNS A DISSABTE | 13.00h - 16.30h / 19.30h - 22.30h

* En cas d'al·lèrgies i intoleràncies, consulteu el nostre personal.

HUEVO | EGG | EI

GLUTEN CURRY

MOLUSCOS | MOLLUSCO | MOLLUSKE

SOJA | SOY | SOJA

MOSTAZA | MUSTARD | SENF

PESCADO | FISH | FISCH

SULFITOS | SULFITES | SULFITE

SEMILLAS | SEEDS | SAMEN

FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

LÁCTEO | DAIRY | MILOH

ALTRAMUCES | LUPINS | LUPINEN

CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

Menu

10.02-15.02

17,90€
Includes water, beer
or glass of wine.

STARTERS

Salad of roasted pumpkin, pomegranate, feta cheese and pistachios.



or

Cod croquettes with piquillo pepper aioli and toasted almonds.



DESSERTS

Romantic Red velvet.



or

Chocolate and raspberry Panna Cotta.



MAIN COURSE

Courgette escalope with asparagus and saffron rice.



or

Salmon and leek crepe.



or

Lemon chicken breast with vegetable gratin and parmesan.



We will serve

SPECIAL
Valentine's
MENU

14 and 15 at night

MONDAY TO SATURDAY | 13.00h - 16.30h / 19.30h - 22.30h

* In case of allergies and intolerances, please consult our staff.

HUEVO | EGG | EI

GLUTEN CURRY

MOLUSCOS | MOLLUSCO | MOLLUSKE SOJA | SOY | SOJA

MOSTAZA | MUSTARD | SENF

PESCADO | FISH | FISCH

SULFITOS | SULFITES | SULFITE

SEMILLAS | SEEDS | SAMEN

FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

LÁCTEO | DAIRY | MILOH

ALTRAMUCOS | LUPINS | LUPINEN

CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN

Menü

10.02-15.02

17,90€
Wasser, Bier oder
ein Glas Wein
inbegriffen.

VORSPEISEN

Salat aus geröstetem Kürbis,
Granatapfel, Feta-Käse und
Pistazien.



oder

Kabeljaukroketten mit Piquillo-
Pfeffer-Aioli und gerösteten
Mandeln.



NACHTISCH

Romantischer roter Samt.



oder

Schokoladen-Himbeer-
Panna Cotta.



HAUPTGERICHT

Zucchinischnitzel mit Spargel und
Safranreis.



oder

Lachs-Lauch-Crepe.



oder

Zitronen-Hähnchenbrust mit
Gemüsegratin und Parmesan.



Wir werden dienen

BESONDERES
Valentinsmenü

14 und 15 Uhr nachts

MONTAG BIS SAMSTAG | 13.00h - 16.30h / 19.30h - 22.30h

* Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

HUEVO | EGG | EI

GLUTEN CURRY

MOLUSCOS | MOLLUSCO | MOLLUSKE

SOJA | SOY | SOJA

MOSTAZA | MUSTARD | SENF

PESCADO | FISH | FISCH

SULFITOS | SULFITES | SULFITE

SEMILLAS | SEEDS | SAMEN

FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSE

LÁCTEO | DAIRY | MILCH

ALTRAMUCOS | LUPINS | LUPINEN

CRUSTÁCEOS | CRUSTACEAN