

BRUNCH

Plato del día 13.00h - 16.30h

LUNES

Muslito de pollo relleno de bacon y frutas secas.
Boniato asado con miel y tomillo.

MARTES

Dorada plancha. Verduras al vapor.
Aceite hierbas.



MIÉRCOLES

Pechuga de pavo en tempura con salteado de
verduras y sésamo.



JUEVES

Tagliatelle fruti di mare.



VIERNES

Entraña plancha. Verduras asadas. Salsa perejil.

SÁBADO

Sticks de lenguado gratinado con mozzarella.
Puré de patatas.



DOMINGO

Brunch.



8,50€

Incluye agua, caña
o copa de vino.

+ 3,50€

Postre del chef.

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

BRIBO

Dish of the day

13.00h - 16.30h

MONDAY

Chicken thigh stuffed with bacon and dried fruits.
Roasted sweet potato with honey and thyme.

TUESDAY

Grilled sea bream. Steamed vegetables.
Herbs oil.



WEDNESDAY

Turkey breast in tempura with sautéed
vegetables and sesame.



THURSDAY

Tagliatelle frutti di mare.



FRIDAY

Grilled entraña. Roasted vegetables.
Parsley sauce.

SATURDAY

Sticks of sole au gratin with mozzarella.
Mashed potatoes.



SUNDAY

Brunch.



8,50€

Includes water or beer
or glass of wine.

+ 3,50€

Chef's dessert.

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

BRIOCHE

Gericht des Tages 13.00h - 16.30h

MONTAG

Hähnchenschenkel, gefüllt mit Speck und Nüssen.
Gebackene Süßkartoffel mit Honig und Thymian.

DIENSTAG

Gegrillte Seebrasse. Gedünstetes Gemüse.
Kräuteröl.



MITTWOCH

Tempura-Putenbrust mit sautiertem Gemüse
und Sesamsamen.



DONNERSTAG

Tagliatelle fruti di mare.



FREITAG

Gegrilltes Entrecôte. Gegrilltes Gemüse.
Petersiliensauce.

SAMSTAG

Überbackene Seezungenstangen mit
Mozzarella. Kartoffelpüree.



SONNTAG

Brunch.



8,50€

Wasser, Bier oder ein Glas
Wein inbegriffen.

+ 3,50€

Dessert des
Küchenchefs.

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