

Menú Medio Dia

**Pan artesano con mantequilla
y alioli casero.**

Croquetas caseras de gambita.

Prawn croquettes.
Croquettes de crevettes.
Garnalen kroketten.
Garnelen-Krocketten.

- o -

Martini de Foie-gras con uvas, almendras y PX.

Foie gras Martini with grapes, almonds and PX.
Foie gras Martini aux raisins, amandes et PX.
Foie gras Martini met druiven, amandelen en PX.
Gänseleber Martini mit Trauben, Mandeln und PX.

- o -

Vitello Tonnato con alcaparras y cebolla morada.

Vitello Tonnato with capers and red onion.
Vitello Tonnato aux câpres et oignon rouge.
Vitello Tonnato met kappertjes en rode ui.
Vitello Tonnato mit Kapern und roter Zwiebel.

Sorbete de la casa.

Corvina con Mojo Picón.

Sea bass with Mojo Picón.
Bar au Mojo Picón.
Zeebaars met Mojo Picón.
Wolfsbarsch mit Mojo Picón.

- o -

Lenguado Meuniere.

Sole Meuniere.
Sole Meunière.
Zeetong Meuniere.
Seezunge Meuniere.

- o -

Tiras de solomillo de ternera a la Strogoff.

Strips of beef sirloin Strogoff.
Lanières de boeuf Strogoff.
Reepjes runderlende Strogoff.
Rinderfiletstreifen Strogoff.

- o -

Pluma de Ibérico con salsa Hoisin de frutos rojos.

Iberian pork with red fruit Hoisin sauce.
Porc ibérique sauce Hoisin aux fruits rouges.
Iberisch varkensfilet met Hoisinsaus van rood fruit.
Iberisches Schweinefleisch mit Hoisin-Sauce aus roten Früchten.

Postre - Dessert.

Menú Degustación

“Amuse Geule”

Pan con alioli y mantequilla.

Croqueta de gambita.

Prawn croquette.
Croquettes de crevettes.
Garnalen kroket.
Garnelen-Krokette.

Sashimi de atún con crudités y helado de wasabi.

Tuna sashimi with crudités and wasabi ice cream.
Sashimi de thon avec crudités et glace au wasabi.
Tonijnsashimi met crudités en wasabi-ijs.
Thunfisch-Sashimi mit rohem Gemüse und Wasabi-Eis.

Martini de Foie-gras con uvas, almendras y PX.

Foie gras Martini with grapes, almonds and PX.
Foie gras Martini aux raisins, amandes et PX.
Foie gras Martini met druiven, amandelen en PX.
Gänseleber Martini mit Trauben, Mandeln und PX.

Crema de dia.

Corvina con Mojo Picón.

Sea bass with Mojo Picón.
Bar au Mojo Picón.
Zeebaars met Mojo Picón.
Wolfsbarsch mit Mojo Picón.

- o -

Pluma de Ibérico con salsa Hoisin de frutos rojos.

Iberian pork with red fruit Hoisin sauce.
Porc ibérique sauce Hoisin aux fruits rouges.
Iberisch varkensfilet met Hoisinsaus van rood fruit.
Iberisches Schweinefleisch mit Hoisin-Sauce aus roten Früchten.

Postre del día.

Menú Chateaubriant (min. 2 pers.)

“Amuse Geule”.

Pan con alioli y mantequilla.

Croqueta casera de gambita.

Prawn croquette.
Croquettes de crevettes.
Garnalen kroket.
Garnelen-Krokette.

Sashimi de atún con crudités y helado de wasabi.

Tuna sashimi with crudités and wasabi ice cream.
Sashimi de thon avec crudités et glace au wasabi.
Tonijnsashimi met crudités en wasabi-ijs.
Thunfisch-Sashimi mit rohem Gemüse und Wasabi-Eis.

- o -

Vieiras con raviolis de trufa al vino.

Scallops with truffle ravioli in wine.
Noix de Saint-Jacques avec ravioles de truffes au vin.
Sint-jakobsschelpen met truffelravioli in wijn.
Jakobsmuscheln mit Trüffelravioli in Wein.

- o -

Foie-gras con manzana.

Foie gras with apple.
Foie gras aux pommes.
Foie gras met appel.
Gänseleber mit Apfel.

Sorbete de la casa.

**Chateaubriant de solomillo madurado
con amplia guarnición.**

Chateaubriant with varied garnish.
Chateaubriant avec garnitures variées.
Chateaubriant met gevarieerd garnituur.
Chateaubriant mit reicher Garnitur.

Postre del día.