



Aperitivos recomendados.

Copa de vino Penfolds Koonunga Hill. Chardonnay.	7,50
Copa de vino Domaine de la Solitude. Garnacha, Syrah, Monastrell	6,50
Copa de Champagne Grand Cru.	12
Espresso martini.	10
Negroni Sour	10
Aperol Spritz	8
Copa de Sangria Puerto Blanco.	8
Vermouth Royal La Quintinye.	4
Fino La Panesa.	6

Cocktails de autor recomendados.

Cocktail del día	10
Caipiroska Pasión con vodka	10
East 8 Hold Up.	10
Gin Midori Sour con melón	10

Gin & Tonic recomendado.



MALABUSCA

Malabusca con naranja y romero.	12
Nordes con limón y laurel.	12
Gvine Floraison con uva y pomelo.	12



Carta

Entradas - Starters

Crema de cebolla. 8

Crème uiensoep.
Crème d'oignons.
Crème uiensoep.
Zwiebelcremesuppe.

Croquetas de gambitas. 9

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

Salmón ahumado en mesa con rábano picante. 15

At the table Smoked salmon with horseradish.
Saumon fumé à table avec raifort.
Aan tafel gerookte zalm met mierikswortel.
Am Tisch Geräucherter Lachs mit Meerrettich.

Tartar de ternera con helado de mostaza. 16

Beef tartare with mustard ice cream.
Tartare de boeuf avec glace à la moutarde.
Rundertartaar met mosterdijs.
Rindertatar mit Senfeis.

Risotto de pato, boletus y pera. 17

Duck, boletus and pear risotto.
Risotto de canard, cèpes et poire.
Risotto van eend, boletus en peren.
Enten-, Steinpilz- und Birnenrisotto.

Sashimi de atún con crudités y helado de wasabi. 18

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.

Vieiras con raviolis de trufa al vino. 18

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.

Carpaccio de ternera con parmesano en texturas. 17

Beef carpaccio with textured parmesan.
Carpaccio de boeuf avec parmesan texturé.
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas.
Rindercarpaccio mit Parmesan.

Foie-gras con manzana y Pedro Ximénez. 21

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

Semana del 2 al 5 de Diciembre

Principales - Maincourses

Lenguado Meuniere. 22

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

Merluza en tempura con Tartara de algas. 21

Hake in tempura with seaweed tartare.
Merlu en tempura avec tartare d'algues.
Heek in tempura met tartaar van zeewier.
Seehecht in Tempura mit Argentatar.

Lubina a la sal con amplia guarnición. 27

Sea bass in salt with varied garnish.
Bar au sel avec garnitures variées.
Zeebaars in zout met gevarieerd garnituur.
Wolfsbarsch in Salz mit reichlich Garnitur.

Magret de pato con Satay y Pak choi. 21

Duck breast with Satay and Pak choi.
Magret de canard au Satay et Pak choi.
Eendenborst met Saté en Paksoi.
Entenbrust mit Satay und Pak Choi.

Solomillo de cerdo con curry rojo. 19

Pork tenderloin with red curry.
Filet de porc au curry rouge.
Varkenshaas met rode curry.
Schweinefilet mit rotem Curry.

Tournedo de ternera con Foie-gras. 29

Beef tournedo with autumn mushrooms.
Tournedo de boeuf aux champignons d'automne.
Rund tournedo met herfstpaddestoelen.
Rindertournedo mit Herbstpilzen.

Chateaubriant de solomillo madurado

con amplia guarnición. p.p 32

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