

Menú Mediodía

Pan artesano con mantequilla bio y alioli casero de albahaca.

Salmón ahumado en mesa con rábano picante.

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.

- o -

Tartar de ternera con helado de mostaza.

Beef tartare with mustard ice cream.

Tartare de boeuf avec glace à la moutarde.

Rundertartaar met mosterdijfs.

Rindertatar mit Senfeis.

- o -

Risotto de pato, boletus y pera.

Duck, boletus and pear risotto.

Risotto de canard, cèpes et poire.

Risotto van eend, boletus en peren.

Enten-, Steinpilz- und Birnenrisotto.

Sorbete de la casa.

Merluza en tempura con Tartara de algas.

Hake in tempura with seaweed tartare.

Merlu en tempura avec tartare d'algues.

Heek in tempura met tartaar van zeewier.

Seehecht in Tempura mit Algentatar.

- o -

Lenguado Meuniere.

Sole Meuniere.

Sole Meunière.

Zee tong Meuniere.

Seezunge Meuniere.

- o -

Magret de pato con Satay y Pak choi.

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.

- o -

Solomillo de cerdo con curry rojo.

Pork tenderloin with red curry.

Filet de porc au curry rouge.

Varkenshaas met rode curry.

Schweinefilet mit rotem Curry.

Postre - Dessert.

Menú Degustación

“Amuse Geule”

Pan con alioli y mantequilla.

Croqueta de gambita.

Prawn croquette.

Croquettes de crevettes.

Garnalen kroket.

Garnelen-Krokette.

Salmón ahumado en mesa con rábano picante.

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.

Risotto de pato, boletus y pera.

Duck, boletus and pear risotto.

Risotto de canard, cèpes et poire.

Risotto van eend, boletus en peren.

Enten-, Steinpilz- und Birnenrisotto.

Crema de Cebolla.

Merluza en tempura con Tartara de algas.

Hake in tempura with seaweed tartare.

Merlu en tempura avec tartare d'algues.

Heek in tempura met tartaar van zeewier.

Seehecht in Tempura mit Algentatar.

- o -

Magret de pato con Satay y Pak choi.

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.

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.

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 -

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 -

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.