

## Menú Medio Dia 9, 10, 11 y 12 diciembre

**Pan artesano con mantequilla bio  
y alioli casero de albahaca.**

### **Champiñones rellenos con langostinos salteados.**

Mushrooms stuffed with sautéed prawns.  
Champignons farcis aux crevettes sautées.  
Champignons gevuld met gebakken garnalen.  
Gefüllte Champignons Mit sautierten Garnelen .

- o -

### **Carpaccio de ternera con parmesano en texturas.**

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

- o -

### **Canelón de pulpo con parmentier y chimichurri.**

Octopus cannelloni with parmentier and chimichurri.  
Cannellonis de poulpe au parmentier et chimichurri.  
Octopus cannelloni met parmentier en chimichurri.  
Octopus Cannelloni mit Parmentier und Chimichurri.

### **Sorbete de la casa.**

### **Filete de lubina con gratin mediterráneo.**

Sea bass fillet with Mediterranean gratin.  
Filet de bar au gratin méditerranéen.  
Zeebaarsfilet met Mediterrane gratin.  
Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gratin.

- o -

### **Lenguado Meuniere.**

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

- o -

### **Tournedos de solomillo a la Pimienta verde.**

Tournedos of beef tenderloin with green pepper.  
Tournedos de filet de boeuf au poivre vert.  
Tournedos van ossenhaas met groene peper.  
Tournedos von Rinderfilet mit grünem Pfeffer.

- 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.

**Postre – Dessert.**

**32**

## Menú Degustación

### **“Amuse Geule”**

### **Pan con alioli y mantequilla.**

### **Croqueta de gambita.**

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

### **Carpaccio de ternera con parmesano en texturas.**

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

### **Champiñones rellenos con langostinos salteados.**

Mushrooms stuffed with sautéed prawns.  
Champignons farcis aux crevettes sautées.  
Champignons gevuld met gebakken garnalen.  
Gefüllte Champignons Mit sautierten Garnelen .

### **Crema de Tomate.**

### **Filete de lubina con gratin mediterráneo.**

Sea bass fillet with Mediterranean gratin.  
Filet de bar au gratin méditerranéen.  
Zeebaarsfilet met Mediterrane gratin.  
Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gratin.

- o -

### **Tournedos de solomillo a la Pimienta verde.**

Tournedos of beef tenderloin with green pepper.  
Tournedos de filet de boeuf au poivre vert.  
Tournedos van ossenhaas met groene peper.  
Tournedos von Rinderfilet mit grünem Pfeffer.

### **Postre del día.**

**48**

## 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.**

**56**