

## Menú 1 y 2 de Enero

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

#### **Zakouski y Aperitivo.**

---

### **Vieiras con ajo, albahaca y cítricos.**

Scallops with garlic, basil and citrus.

Saint Jacques avec ail, basilic et agrumes.

Sint-jakobsschelpen met knoflook, basilicum en citrus.

Jakobsmuscheln mit Knoblauch, Basilikum und Zitrusfrüchte.

---

### **Caldo digestivo de oriente ligeramente picante.**

Slightly spicy eastern digestive broth.

Bouillon digestif oriental légèrement épicé.

Licht pittige oosterse digestieve bouillon.

Leicht würzige östliche Brühe.

---

### **Caneloni de foie-gras, pato y Boletus.**

Caneloni of foie gras, duck and Boletus.

Caneloni de Foie Gras, Canard et Cèpes.

Caneloni van foie gras, eend en Boletus.

Caneloni von Gänseleber, Ente und Steinpilzen.

---

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

---

### **Filete de lubina con Estragón.**

Sea bass fillet with tarragon.

Filet de bar au estragon.

Zeebaarsfilet met Dragon.

Wolfsbarschfilet mit Estragon.

---

- 0 -

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

Tournedos of veal tenderloin with green pepper.

Tournedos de filet de veau au poivre vert.

Tournedos van kalfshaas met groene peper.

Tournedos von Kalbsfilet mit grünem Pfeffer.

---

- 0 -

### **Lomo de Ciervo con Pedro Ximénez.**

Deer fillet with Pedro Ximenez sauce.

Filet de Cerf avec sauce au Pedro Ximenez.

Herten fillet met Pedro Ximenez sauce.

Hirsch Lende mit Pedro Ximenez SoSe.

---

### **Postre especial - Dessert.**

---