

“LA CARTE” NEW YEAR’S DAY – la carta del día de año nuevo

STARTERS – ENTRANTES – VORSPEISEN

01/01/2019

Crema de verduras frescas

Fresh vegetable soup _____ 7,00
Frische gemüsecremesuppe

Crema de gambas al riesling

Shrimp cream soup with riesling _____ 9,00
Leichte scampirahmsuppe mit riesling

Arroz de pescado a la marinera

Fish soup with rice, seaman’s style _____ 9,00
Fischsuppe mit reis nach seemanns art

Ensalada mixta especial stay

Special mixed salad “stay” _____ 9,60
Gemischter salat des hauses “stay”

Pimientos de padrón

Small peppers from padrón _____ 10,60
Kleine paprikaschoten aus padrón

Salmón ahumado de la casa con crema de rábano picante

Home made smoked salmon with horseradish-sauce _____ 15,80
Hausgeräucherter schottischer lachs mit sahnemeerrettich

Ensalada con langostinos en tempura y vinagreta de soja y gengibre

Salad with prawn tempura and soya-ginger vinaigrette _____ 16,00
Salat mit garnelen-tempura und soja-ingwervinaigrette

Carpaccio de ternera de asturias con parmesano y aceite de oliva virgen

Carpaccio from asturias young beef with parmesan cheese and virgin olive oil _____ 14,80
Carpaccio vom jung-rind aus asturien mit parmesan-käse und reinem olivenöl

Jamón de jabugo (pata negra)

Cured acorn fed Jabugo ham (pata negra) _____ 23,60
Jabugo schinken (pata negra)

Alcachofas frescas salteadas con aceite de oliva ajito y perejil

Fresh artichokes with olive oil, garlic and parsley sautéés _____ 12,00
Frische artischocken mit olivenöl, knoblauch und petersilie gebraten

Selección de verduras frescas en tempura, con salsa romesco

Selection of fresh vegetables in a light tempura-batter with sauce romesco _____ 12,40
Frsches gemüse der saison im tempura-teig und sauce romesco

Raviolis rellenos de rodaballo con salsa de eneldo

Homemade turbot ravioli with dill sauce _____ 13,00
Hausgemachte steinbuttravioli an leichter dillsauce

If you have any food allergies, please talk to our manager

“LA CARTE” NEW YEAR’S DAY – la carta del día de año nuevo

STARTERS – ENTRANTES – VORSPEISEN

01/01/2019

Canelones de la casa con salsa de trufa blanca

Homemade cannelloni with white piemont truffel sauce _____ 13,00

Hausgemachte cannelloni mit weisser trüffel-sauce

Raviolis de perdiz de la casa al potpourri de setas de bosque

Homemade partridge raviolis with fresh wild mushroom sauce _____ 13,00

Hausgemachte geflügel raviolis mit frischer waldpilzsauce

Calamares a la romana

Squid rings deep-fried in a light batter “ calamares a la romana “ _____ 15,00

Gebackene tintenfischringe, nach andalusischer art

Gambas al ajillo

Shrimps with garlic _____ 15,00

Krevetten in knoblauchöl

Huevo frito de granja con foie de pato sobre patatas fritas caseras

Fresh farm fried egg with foie de canard and homemade french fried _____ 16,90

Land-spiegelei mit foie de canard und hausgemachte pommes frites

FISH & SEAFOOD – PESCADOS Y MARISCOS

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Zarzuela de pescado y frutos del mar

Assortment of fish-fillets and seafood, seaman style _____ 16,80

Fisch und meeresfrüchte mit weissweinsauce nach seemans art

Prawns with curry sauce _____ 21,20

Colas de langostinos al curry

Scampi in currysauce

Three fillets of white fish of the day on dill sauce _____ 22,80

Tres filetes de pescado blanco del día, salsa de eneldo

Drei frische fischfilets auf dillsauce, auswahl von weissem fisch des tages

Local hake, off the bone, saffron sauce _____ 25,20

Suprema de merluza de palangre al azafrán

Seehecht filet auf feiner safransauce

Seabream fillet grilled, on white wine sauce _____ 31,00

Filete de pagra a la parrilla, salsa de vino blanco

Filet von der mittelmeerbrasse, an weissweinsauce

Baked fillets of sea bass with garlic-olive oil sauce _____ 24,50

Filetes de lubina con salsa de ajitos y aceite de oliva

Gebratenes seewolffilet mit knoblauch-olivenölsauce

“ LA CARTE” NEW YEAR’S DAY – La carta del día de año nuevo

FISH & SEAFOOD – PESCADOS Y MARISCOS
FISCH UND MEERESFRÜCHTE

01/01/2019

Filetes de lenguado a la romana, con salsa tártara

Fillets of mediterranean sole in a light batter (a la romana) _____ 27,00

Gebackene seezungenfilets, frisches gemüse, kartoffelgratin und tartarsauce

Bogavante a la parrilla

Grilled lobster _____ 36,00

Gegrillter hummer

MEATS – CARNES – FLEISCHGERICHTE

Carrilleras de cerdo asadas, salsa de setas de temporada

Braised shoulder of pork with wild mushroom sauce _____ 16,80

Geschmorte schweinsschulter mit waldpilzsauce

Entrecote a la parrilla con salsa de setas

Grilled sirloin-steak with seasonal mushroom sauce _____ 24,20

Gegrilltes entrecote mit waldpilzsauce

Solomillo de ternera asturiana a la parrilla, 200 gr.

Grilled fillet steak from asturias young-beef 200 gr. _____ 32,00

Gegrilltes filet vom weide-rind aus asturien, 200 gr.

Medallones de solomillo de cerdo con manzanas al calvados

Medallions of pork fillet with apples and calvados sauce _____ 16,00

Médallions vom schweinefilet mit äpfeln und calvadossauce

Magret de pato asado a la salsa de pimienta verde

Roasted breast of duck with a green pepper sauce _____ 19,80

Gebratenes entenbrüstchen mit grüner pfeffersauce

Pechuga de pollo troceada, a la crema con champiñones sobre hojaldre

Sliced chicken breast in a cream sauce & mushrooms on puff-pastry _____ 15,20

Geschnetzelte hühnerbrust in champignonrahmsauce

Gallina pintada “faraona” con salsa de cava y foie-gras

Guinea fowl with cava and foie-gras sauce _____ 20,40

Perlhuhnbrust mit cava-entenstopflebersauce

Pierna de cordero mallorquin asada a la provenzal

Roast leg of majorcan lamb “à la provençale” _____ 18,20

Gebratene mallorquinische lammkeule nach provenzalischer art

Civet de jabali con setas y arándanos, verduras frescas y “spätzli”

Wild boar-civet, cramberry sauce, wild mushrooms and “spätzli” _____ 18,00

Wildschwein Pfeffer mit pilzen und preiselbeeren, frisches gemüse und “spätzli”

DESSERTS, NEW YEAR'S DAY
DESSERTS NEUJAHR

Postres día de año nuevo
01/01/2019

Los tres mousses de chocolate de la casa

White, milk and dark chocolate mousse _____ 8,10
Dreierlei schokoladenmousse

“Crème brûlée” crema quemada servida con helado de vainilla

“Crème brûlée” served with vanilla ice cream _____ 8,60
“Crème brûlée” Serviert mit vanilleeis

Strudel de manzanas con pasas y almendras con salsa de vainilla caliente

Fresh apple strudel with almonds, raisins and hot vanilla sauce _____ 8,20
Apfelstrudel mit mandeln, rosinen und vanillesauce

Biscuit helado de almendras con salsa de chocolate caliente

Almond ice-cream parfait served with hot chocolate sauce _____ 8,10
Mandeleisparfait im schokoladenmantel mit warmer schokoladensauce

Tartaleta de mousse de chocolate a la crema quemada y helado de vainilla

Tartelette with chocolat mousse, creme brulée and vanilla ice cream _____ 8,20
Schokoladentörtchen mit creme brulée karamelisiert und vanilleeis

Canutillo de almendra al mousse de mascarpone y amaretto y helado de café

Almond roll stuffed with mascarpone-amaretto mousse with coffee ice cream _____ 8,20
Mandel röllchen gefüllt mit mascarpone-amaretto mousse, dazu kaffee-eis

Vanilla ice cream served with hot raspberries _____ 7,80

Helado de vainilla servido con frambuesas calientes
Vanilleeis serviert mit heissen himbeeren

Fresh fruit salad _____ 8,20

Ensalada de fruta del tiempo
Frischer fruchtsalat der saison

Selection of homemade sorbets _____ 7,80

Variación de sorbetes de la casa
Auswahl von hausgemachten sorbets

Assorted cheese, mahon, manchego, brie, parmesano and gorgonzola _____ 10,00

Surtido de quesos, mahon, manchego, brie, parmesano y gorgonzola
Verschiedene käsesorten, mahon, manchego, brie, parmesano und gorgonzola

LIQUOR COFFEE, *CAFÉS CON LICORES* - KAFEE MIT LIKÖRE

Irish coffee, *Café irlandés* _____ 5,80

Coffee with mallorcan herb liqueur _____ 5,60

Coffee with amaretto _____ 5,60

Coffee with tia maria _____ 5,80

Coffee with cointreau _____ 6,00

1 - 8 de enero

Si tiene algún tipo de alergia alimentaria, hable con nuestro Maître por favor

NUESTRO MENÚ DEL DÍA

CREMA DE VERDURAS FRESCAS O ARROZ DE PESCADO A LA MARINERA

O

CARPACCIO DE TERNERA Y ALCACHOFAS FRESCAS CRUJIENTES CON VINAGRETA DE PESTO GENOVESE

O

RAVIOLIS DE RODABALLO CON SALSA DE ENELDO

O

HUEVO FRITO DE GRANJA CON ACEITE DE TRUFA BLANCA, JAMÓN SERRANO Y PATATAS FRITAS CASERAS

CARRILLERAS DE CERDO ASADAS, CON SALSA DE SETAS DE TEMPORADA

VERDURAS FRESCAS Y PATATAS

O

PECHUGA DE PATO, SALSA DE CAVA Y FOIE-GRAS, VERDURAS FRESCAS Y PATATAS

O

TEMPURA DE LANGOSTINOS CON SALSA TARTARA, VERDURAS FRESCAS Y PATATAS

NUESTRO POSTRE ESPECIAL DEL DÍA

CAFÉ Y CHOCOLATINAS

SELECCIÓN DE VINO DE LA CASA, BLANCO, TINTO O ROSADO Y AGUA MINERAL

37,90 € iva incluido