

Menu

Vorspeise

"Gazpacho"

Garnelensalat mit Guacamole

Burrata-Salat mit Baby Spinat und Pesto

Geräuchertem Lachs- Salat mit rotem Pfeffer Coulis

Schattenfisch Carpaccio mit Kräutern

Escalivada mit Ziegenkäse

Goldbrassentartar mit Mango et Vanilleöl

Gratinierte auf Catalanische Art Makarroni

Gegrilltes Gemüse mit Romesco Soße

Schinkenkroketten

Stockfisch-Esqueixada (Salat aus zerstoßenem Stockfisch)

Fisch- und Gemusepastete mit Tartar Sosse

Hauptgericht

Tintenfische mit Knoblauch und Petersilie anbraten

Thunfisch mit Mirin Sosse

Seehecht auf Donosti Art

Grillierte Goldbrasse mit Kartoffeln und Zwiebel aus Figueres

Lachsfilet vom Blech mit Samfaina

Seeteufel mit Garnelen und Cava Soße

Fideuada mit Tintenfisch und Garnelen (Mindestens 2 Personen)

Reis in Heuschreckenkrebsen (Mindestens 2 Personen)

Hamburger vom Kalb mit Rotwine, karamellisierter Zwiebel und Brie Käse

Kalbsmedaillon mit Pilzen

Lammschulter aus dem Ofen

Schweinsfilet mit Fünf-Pfeffer- Soße

Hühnerragout vom Freilaufhuhn

Nachtisch

Katalanischecreme

Eisbiskuit mit Mandel und heißer Schokoladensoße

Eis und Sorbets nach Art des Hauses

Unser Tiramisú

Baba mit Rum, Kokoeis und Malibú mit Ananas Reduktion

Cheese cake mit Vanille

Karamel Apfel Waffle , Katalanischecremeeis

Baileys Pudding

Orangen mit Ihren Kandierten Schale und Cointreau Sorbet

Millefeuille mit Zitronencreme und Beeren

Unsere Whiskytorte

Sachertorte mit Pfirsichmarmeladen

Menu mit Desserts oder Kaffee (Getränke getrennt)

Mittag

Menu: 35,80€

Nachts, Wochenende und Feiertage

Menu: 37,80€