

## MENÚ ESPECIAL MÍNIMO DOS PERSONAS

### ENTRANTES // ALÉRGENOS



- > Ensalada de aguacate con gambas y vinagreta de pera y mostaza. (2,10,12)
  - > Jamón Ibérico. **Incluye:**
  - > Fritura de pescado y marisco. (1,2,4,13) *\*Pan (1), Alioli (3), Olive*
  - > **A elegir:** Pulpo a la brasa con patatas y verduras. (13) *\*Postre. (1,3,7,8)*
  - O** Gambas al ajillo. (2) *\*Bebidas:*
  - PLATOS PRINCIPALES (A Elegir)** *Vino blanco Raimat*
  - > Filete de dorada a la plancha con vinagreta de ajo, limón **O**
  - y *azafrán.* (4,7,9,12) *Vino tinto (Crianza Rioja)*
  - > Filete de rodaballo al horno con guarnición. (4,7,9) **Y**
  - > Filete de gallo de San Pedro frito con cebolla y pimientos. (Agua 33cl)
  - > Langostinos salvajes del Mediterráneo a la plancha
  - (300 gr) y guarnición. (2,7,9)
  - > Solomillo de buey a la brasa con guarnición. (3,7) **Precio: 39 €**
- Salsas a elegir:** pimienta (1,4,9,12) u Oporto y Pedro Ximénez **(IVA incl.) p.p**
- > Presa ibérica a la brasa con salsa de frambuesa. (3,7)
- CONSULTEN LOS ALERGENOS CON NUESTRO PERSONAL.

## SPECIAL MIN. 2 PEOPLE

### STARTERS // ALLERGENS



- > Avocado and prawns salad with pear and mustard vinaigrette. (2,10,12)
  - > Iberian ham. **Included:**
  - > Fried fish and shellfish. (1,2,4,13) *\*Bread (1), Alioli (3), Ol.*
  - > **To choose:** Grilled octopus with potatoes and *\*Dessert (1,3,7,8)*
  - vegetables. (13) **OR** Shrimps in Garlic. (2) *\*Drinks: White wine:*
  - MAIN COURSE (To Choose)** *White wine Raimat*
  - O**
  - > Grilled sea bream with garlic-lemon-saffron *Red wine (Crianza Rioja)*
  - vinaigrette. (4,7,9,12)
  - > Baked turbot with garnish. (4,7,9) **And**
  - > Fried John Dory with onion and peppers. (1,4,9) **Water 33 cl**
  - > Grilled wild Mediterranean prawns (300 gr) with garnish. (2,7,9)
  - > Grilled fillet of beef with garnish. (3,7). **Price: 39 €**
- Sauces to choose from:** pepper (1,4,9,12) or Oporto and **(VAT incl.) per person**
- Pedro Ximénez. (3,7,9,12)
  - > Grilled Iberian pork "Presa" with raspberry sauce. (3,7)
- CONSULT ALLERGENS WITH OUR STAFF!

## SPEZIELLES MIN. 2 PERSONEN

### VORSPEISEN // ALLERGENEN



- > Avocado und Garnelen Salat mit Birnen und Senf Vinaigrette. (2,10,12)
  - > Iberischer Schinken (Jamón Ibérico). **Inklusiv:**
  - > Gebratener Fisch und Schalentiere. (1,2,4,13) *Brot (1), Alioli (3), Olive*
  - > **Zur Auswahl:** Gegrillter Krake mit Kartoffeln und *Nachtisch (1,3,7,*
  - Gemüse. (13) **ODER** Scampis in Knoblauch. (2) *Getränke:*
  - HAUPTGANG (zur Auswahl)** *Weißweine Raimat*
  - > Gegrilltes Doradenfilet mit **Oder**
  - Knoblauch-Zitronen-Safran Vinaigrette. (4,7,9,12) *Rotwein (Crianza Rioja)*
  - > Gebackenes Steinbuttfilet mit Beilage. (4,7,9) **Und**
  - > Frittierte Sankt Peter Fisch Zwiebel und Paprika. (1,4, *Wasser 33cl*
  - > Gegrillte Mediterrane Wildgarnelen (300gr) *Wasser 33cl*
  - mit Beilage. (2,7,9) **Preis: 39 €**
  - > Rinderfilet vom Grill mit Beilage. (3,7). **Saucen zur (MwST inkl) Pro Person**
  - Auswahl:** Pfeffer (1,4,9,12) oder Portwein und Pedro Ximénez. (12)
  - > Gegrillte Iberisches Schweinefleisch aus
  - Freilandhaltung mit Himbeersauce. (3,7)
- FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER NACH ALLERGENEN!