



MENÚ ESPECIAL MÍNIMO DOS PERSONAS



ENTRANTES // ALÉRGENOS

- > Ensalada de aguacate con gambas y vinagreta de pera y mostaza. (2,10,12)
- > Jamón Ibérico.
- > Fritura de pescado y marisco. (1,2,4,13)
- > **A elegir:** Pulpo a la brasa con patatas y verduras. (13)
 - Gambas al ajillo. (2)

PLATOS PRINCIPALES (A Elegir)

- > Filete de lubina a la plancha con vinagreta de ajo, limón y azafrán. (4,7,9,12)
 - > Lomo de salmón a la plancha con salsa de mango y curry. (1,4,6,9)
 - > Filete de Gallo de San Pedro frito con cebolla y salsa tártara. (1,3,4,7,9)
 - > Rape a la plancha con vinagreta de tomate, ajo y albahaca. (4)
 - > Solomillo de ternera lechal a la brasa con guarnición, salsa pimienta o salsa de Pedro Ximénez. (1,3,7,9,12)
 - > Presa ibérica a la brasa con salsa de frambuesa. (3,7)
 - > Langostinos salvajes del Mediterráneo a la plancha y guarnición. (2,7,9)
 - > Lechona confitada deshuesada con guarnición. (7,9,12)
- CONSULTEN LOS ALÉRGENOS CON NUESTRO PERSONAL.

Incluye:

- *Pan (1), Alioli (3), Olivas.
- *Postre. (1,3,7,8)
- *Bebidas:
- Vino blanco Raimat
- O
- Vino tinto (Crianza Rioja)
- Y
- Agua 25cl

Precio: 42 €

(IVA incl.) p.p

SPECIAL MIN. 2 PEOPLE



STARTERS // ALLERGENS

- > Avocado and prawns salad with pear and mustard vinaigrette. (2,10,12)
- > Iberian ham.
- > Fried fish and shellfish. (1,2,4,13)
- > **To choose:** Grilled octopus with potatoes and vegetables. (13) **OR** Shrimps in Garlic. (2)

MAIN COURSE (To Choose)

- > Grilled sea bass with garlic-lemon-saffron vinaigrette. (4,7,9,12)
 - > Grilled salmon fillet with mango and curry sauce. (1,4,6,9)
 - > Fried John Dory with onion and tartar sauce. (1,3,4,7,9)
 - > Grilled monkfish with tomato, basil and garlic vinaigrette. (4)
 - > Grilled fillet beef tenderloin with garnish, pepper sauce or Pedro Ximénez sauce. (1,3,7,9,12)
 - > Grilled Iberian pork "Presa" with raspberry sauce. (3,7)
 - > Grilled wild Mediterranean prawns with garnish. (2,7,9)
 - > Suckling pig confit (boneless) with garnish. (7,9,12)
- CONSULT ALLERGENS WITH OUR STAFF!

Included:

- *Bread (1), Alioli (3), Olives.
- *Dessert (1,3,7,8)
- *Drinks: **White wine:**
- White wine Raimat
- Or
- Red wine (Crianza Rioja)
- And
- Water 25cl

Price: 42 €

(VAT incl.) per person

SPEZIELLES MIN. 2 PERSONEN



VORSPEISEN // ALLERGENEN

- > Avocado und Garnelen Salat mit Birnen und Senf Vinaigrette. (2,10,12)
- > Iberischer Schinken (Jamón Ibérico).
- > Frittierte Fische und Meeresfrüchte. (1,2,4,13)
- > **Zur Auswahl:** Gegrillter Krake mit Kartoffeln und Gemüse.(13) **ODER** Scampis in Knoblauch. (2)

HAUPTGANG (zur Auswahl)

- > Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Knoblauch-Zitronen-Safran Vinaigrette. (4,7,9,12)
 - > Gebratener Lachs Rücken mit Mango und Currysauce. (1,4,6,9)
 - > Frittierte Sankt Peter Fisch mit Zwiebel und Sauce Tartar. (1,3,4,7,9)
 - > Gebratener Seeteufel mit Tomaten-Knoblauch- und Basilikumdressing. (4)
 - > Gegrilltes Rinderfilet mit Beilage, Pfeffersauce oder Pedro-Ximénez-Sauce. (1,3,7,9,12)
 - > Gegrillte Iberisches Schweinefleisch aus Freilandhaltung mit Himbeersauce. (3,7)
 - > Gegrillte Mediterrane Wildgarnelen mit Beilage. (2,7,9)
 - > Konfitiertes Spanferkel (ohne Knochen) mit Beilage. (7,9,12)
- FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER NACH ALLERGENEN!

Inklusiv:

- *Brot (1), Alioli (3), Oliven.
- *Nachtisch (1,3,7,8)

Getränke:

- Weißweine Raimat
- Oder
- Rotwein (Crianza Rioja)
- Und
- Wasser 25cl

Preis: 42 €

(MwST inkl) Pro Person