

entradas Frías

Paté de la Casa con Salsa Cumberland	7.90€
Flan de Foie con Toffee de Naranja	11.00€
Salmón Marinado hecho en Casa	9.50€
Melón con Jamón Ibérico	9.90€
Melón al Oporto	7.95€
Milhojas de Tomate, Mozzarella, Jamón Ibérico con Pesto de Aguacate y Piñones	11,00€
Carpaccio de Atún relleno de Anchoas con Vinagreta de Limón	9,50€
Carpaccio de Solomillo de Ternera con Croutons de Parmesano	12.00€
Tartar de Salmón con Aguacate, Coco y lima	8.95€
Ceviche de Corvina con Maiz, Aguacate, Boniato	15.00€

entradas Calientes

Caramelos rellenos de Pasta de Aguacate y Gambas con Salsa de Pasas	8.95€
Mejillones Tigre rellenos de Salsa de Champiñón	8.50€
Crêpes de Aguacate y Gambas	9.50€
Crêpes de Espinacas	8.00€
Almejas en Salsa Verde con Pan de pueblo tostado	8.75€
Fondos de Alcachofas gratinadas con Aguacate, Gambas, Setas, Espinacas y Foie	11.50€
Gambas "PIL PIL"	11.00€
Rollos de Panceta de Cerdo con Col y salsa Teriyaki y toque de Sriracha	9.00€

ensaladas

Ensalada Mixta Simple o Verde	6.50€
Ensalada Mixta con Salmón marinado y Atún	8.50€
Ensalada de Aguacate y Gambas	10.95€
Ensalada de Lentejas con Salmón Marinado	7.50€
Ensalada de Calamaritos a la plancha, Queso Emmental con Limoneta y Perejil	11.50€

sopas y cremas

Sopa de Pescado	8.50€
Crema de Langostinos	6.50€
Gazpacho de Frambuesa	6.50€
Sopa de Verduras	6.50€
Crema de Tomate	6.00€

pescados y mariscos

Salmón a la plancha o Poché con Salsa Holandesa, servido con Verduras y Patatas Hervidas	14.95€
Salmón Grill con Brotes Tiernos y Puré de Patatas guisadas	14.95€
Milhojas de Salmón al Eneldo con salsa de Langostinos servido con Verduras y Arroz blanco	13.50€
Filetes de Lenguado Grill con Verduras y Patatas hervidas o Ensalada	16.50€
Filetes de Lenguado con Uvas al Champán	16.50€
Filetes de Lenguado Grill con salsa "PIL PIL"	18.50€
Filetes de Lenguado y Langostinos Grill con Salsa Tepanyaki, Espuma de Coco y Lima	17.50€
Filetes de San Pedro gratinado con Espinacas a la crema	15.75€
Langostinos Grill con Ensalada	17.00€
Langostinos al Champán servido con Verduras y Arroz blanco	17.50€
Brochetas de Langostinos con Coco, Piña caramelizada y Salsa Agridulce picante	18.50€
Rodaballo Grill con Salsa de Almejas	19.50€
Lubina Grill o con reducción de vinagre Balsámico, Ajo frito y Guindilla	19.50€
Lubina "A la Roteña" con Salsa de Espárragos, Tomate, Pimientos y Mejillones al Jerez <i>Receta tradicional andaluza</i>	21.50€
Atún Tataki al estilo Sichuan con Tomate Grill y Ensalada	17.50€
Zarzuela de Pescados y Mariscos	26.00€

carnes y aves

Filete de Pechuga de Pollo Grill, Salsa de Curry, Piña, Sriracha, Arroz y Verduras	14.50€
Hígado de Ternera Blanca con Puré de Patatas, Cebolla caramelizada y Bacon	17.00€
Nuestro Pato Asado con Puré de Manzana, Lombarda y Patatas Rösty	16.50€
Entrecôte de Buey Grill con Timbal de Patatas y Verduras	19.00€
Paletilla de Cordero Asada con la Salsa de su jugo con Puré de Patata y Verduras	19.50€
Chuletillas de Cordero Grill con Patatas y Verduras	24.50€
Solomillo de Buey Grill o a la Pimienta Verde con Timbal de Patatas y Verduras	23.50€
Medallones de Solomillo de Buey al Estilo Strogonoff	23.00€
Rabo de Toro al Vino Tinto con Timbal de Patatas y Verduras	18.50€
Vol-au-vent de Pintada Deshuesada en Salsa de Vino	14.00€
Chuletón de Buey 600grs	26.00€
Cochinillo Asado con Verduras Asadas	23.00€

starter Cold

Home Made Paté with Cumberland Sauce	7.90€
Foie Gras Terrine with Orange Toffee	11.00€
Marinated Salmon <i>Home Made</i>	9.50€
Melon with Iberian Ham	9.90€
Melon with Port Wine	7.95€
Mille-feuille of Tomato, Mozzarella and Iberian Ham with Pesto of Avocado and Pine-nuts	11,00€
Carpaccio of Tuna Fish Stuffed with Anchovies and dressing of Lemon Vinagrette	9,50€
Carpaccio of Beef Fillet with Parmesan Cheese Croutons	12.00€
Salmon Tartar with Avocado, Coconut and fresh Lime juice	8.95€
Ceviche of Stone Bass and Avocado with Coriander and Emultion of Tomato (<i>Contains seafood</i>)	15.00€

Warm starter

Fried Caramels Rolls Stuffed with Avocado Mousse and Prawn over Raisin Sauce	8.95€
Stuffed Mussels with Mushrooms Cream Sauce au Gratin	8.50€
Gratinated Avocado and Prawn Pancake	9.50€
Gratinated Spinach in Cream Pancakes	8.00€
Clams with Iberian Ham sauce	8.75€
Gratinated Assorted Artichokes stuffed with Mushrooms, Foiegras, Spinach, Avocado and Prawns	11.50€
Prawns "PIL PIL"	11.00€
Pork Belly Rolls with Cabbage and Teriyaki and Sriracha sauce	9.00€

salad

Simple Mixed or Green Salad	6.50€
Mixed Salad with <i>Home Made</i> Marinated Salmon and Tuna	8.50€
Avocado and Prawn Salad	10.95€
Lentil Salad with <i>Home Made</i> Marinated Salmon	7.50€
Baby Squids Salad with Emmenthal Cheese and Dressing of Lemon, Garlic, Parsley and Olive Oil	11.50€

soup

Fish and Shellfish Soup	8.50€
Cream of Prawn Soup	6.50€
Gazpacho of Raspberry with Yoghurt and Mint Sorbert	6.50€
Vegetable Soup	6.50€
Cream of Tomato	6.00€

*fish
and
shellfish*

Grilled or Poched Salmon with Hollandaise Sauce, Vegetable and Boiled Potatoes	14.95€
Grilled Salmon, with Mezclum Salad and Mashed Stew of Potatoes	14.95€
Salmon with Puff-Pastry in Dill and Prawn Sauce with Rice and Vegetables	13.50€
Grilled Sole Fillets with Potatoes and Vegetables or Salad	16.50€
Sole Fillets with Grapes in Champagne Sauce	16.50€
Grilled Sole Fillets with Prawns "PIL PIL" Style	18.50€
Sole Fillets and Grilled Prawns with Tepanyaki Sauce, Coconut mousse and Candied Lime	17.50€
Gratinated John Dory with Spinachs in Cream Sauce with Vegetables and Rice	15.75€
Grilled King Prawns with Salad	17.00€
King Prawns in Champagne Sauce with Rice and Vegetable	17.50€
Skewers of Prawns with Coconut and caramelized pineapple with spicy sweet and sour sauce	18.50€
Grilled Turbot with Clam Sauce, Vegetables and Potatoes	19.50€
Sea Bass Grilled or "Espalda Style" (with Garlic, Modena Vinegar and Cayenne) Vegetables and Potatoes	19.50€
Sea Bass "Roteña" Style Sauce with Asparagus, Tomato, Peppers, and Mussels and Sherry wine <i>Traditional Andalusian recipe</i>	21.50€
Grilled Tataki Tuna Sichuan Style with Grilled Tomatoes and Salad	17.50€
Fish and Shellfish Casserole "Zarzuela Style"	26.00€

*meat, and
poultry*

Roast Breast of Chicken with Curry Sauce, Pine-Apple, Rice and Vegetables	14.50€
Calves Liver with caramelized Onions and Bacon with Mashed Potatoes	17.00€
Our Roast Duck with Apple Purée, Red Cabbage and Rösty Potatoes	16.50€
Grilled Entrecôte Steak with Timbal Potatoes and Vegetables	19.00€
Roast Baby Shoulder of Lamb with the Sauce of its Bones, Vegetables and Potatoes	19.50€
Grilled Lamb Chops with Vegetables and Potatoes	24.50€
Beef Fillet Steak in Green Pepper Sauce with Potatoes and Vegetables	23.50€
Beef Fillet Steak Medallions "Stroganoff Style"	23.00€
Oxtail in Wine Sauce with Timbal of Potatoes and Vegetables	18.50€
Vol-au-vent of Guinea Fowl with Wine Cream Sauce, Vegetables and Potatoes	14.00€
Beef Steak 600grs (Ribeye)	26.00€
Roast Suckling Pig with Roast Vegetables and Potatoes	23.00€

hors d'œuvre Froid

Pâté Maison avec Sauce Cumberland	7.90€
Foie-gras terrine avec Toffee de Oranges	11.00€
Saumon Mariné (<i>Maison</i>)	9.50€
Melon avec Jambon Iberique	9.90€
Melon au Porto	7.95€
Mille-feuille de Tomates, Mozzarella et Jambon Iberique avec Pesto de Avocat et Pignons	11,00€
Carpaccio au Thon avec Vinaigrette au Citron et Huile d'olive	9,50€
Carpaccio de Boeuf avec Croutons de Parmesan	12.00€
Tartare de Saumon à l'avocat, la noix de Coco et de Citron vert	8.95€
Ceviche de Mérrou et Avocat au Coriandre avec Emulsion de Tomates (<i>Il contient des fruits de mer</i>)	15.00€

hors d'œuvre Chaud

Caramels d'avocats et Crevettes (<i>Rouleau Farci avec Avocats et Crevettes avec Sauce de Raisins Secs</i>)	8.95€
Moules Farcies au Safran	8.50€
Crêpes avec Avocats et Crevettes	9.50€
Crêpes avec Epinard à la Crème	8.00€
Palourdes à la Sauce au Jambon Iberique	8.75€
Fonds D'artichauts Farcies avec Avocats et Crevettes, Foie, Epinard et Campignons	11.50€
Crevettes "PIL PIL"	11.00€
Rouleaux de Poitrine de Porc avec Chou blanc et sauce Teriyaki et Sriracha	9.00€

salades

Salade Mixte normale ou Verte	6.50€
Salade Verte avec Saumon Mariné et Thon	8.50€
Salad d'avocats et Crevettes	10.95€
Salade de Lentil avec Saumon Mariné	7.50€
Salade de Petits Calmars avec Emmenthal et Vinaigrette au Citron, Ail, Persil et Huile d'olive	11.50€

potages

Soupe de Poisson	8.50€
Crème de Langoustines	6.50€
Gazpacho de Framboises	6.50€
Soupe de Légume	6.50€
Crème de Tomates	6.00€

*Poissons
et
crustacés*

Saumon Grillé ou Poché avec Sauce Hollandaise, Pommes de Terre Bouillies et de Légumes	14.95€
Saumon Grillé avec Pousse tendre et Purée de Pommes	14.95€
Mille-feuille de Saumon à l'aneth et sauce de Langoustines avec Légumes et Riz	13.50€
Filets de Sole Grillés avec Légumes et Pommes ou Salade	16.50€
Filets de Sole avec Raisin au Sauce de Champagne	16.50€
Filets de Sole et Crevettes avec Sauce "PIL PIL"	18.50€
Filets de Sole avec Langoustines Grillée et Sauce Tepanyaki, Coco et Lime	17.50€
Filets de St. Pierre au Gratin sur Epinard à la Crème, avec Légumes et Riz	15.75€
Langoustines (<i>Grandes Crevettes</i>) Grillés avec Salade	17.00€
Langoustines (<i>Grandes Crevettes</i>) avec Sauce de Champagne, Riz et Légumes	17.50€
Crevettes brochette avec la Noix de Coco et d'ananas Caramélisé à la Sauce aigre-douce épicée	18.50€
Turbot avec Sauce de Clovisses	19.50€
Filets de Loup de Mer Grillés avec Sauce ail et Cayenne	19.50€
Loup de mer " <i>Roteña</i> " avec Sauce de Asperges, tomates, poivrons, moules et Sherry (<i>Recette traditionnelle andalouse</i>)	21.50€
Thon Tataki Grillé au Sichuan Style avec Tomates Grillé et salad	17.50€
Cassolette de Poissons et Fruits de Mer " <i>Style zarzuela</i> "	26.00€

*viande et
volaille*

Suprême Rôti de Volaille avec Sauce de Curry, Ananas, Riz et Légumes	14.50€
Foie de Veau avec Oignons Caramélisé, Purée de Pommes et Légumes	17.00€
Canard Rôti avec Purée de Pommes Vertes, Choux Rouge et Pommes Rösty	16.50€
Entrecôte de Boeuf Grillé avec Pommes et Légumes	19.00€
Epaule d'Agneau Rôti avec Légumes et Pommes	19.50€
Côtelettes d'Agneau Grillés avec Légumes et Pommes	24.50€
Filet de Boeuf au Poivre Verte ou Grillé avec Légumes et Pommes	23.50€
Filet de Boeuf avec Sauce " <i>Stroganoff</i> "	23.00€
Queue de Boeuf avec Sauce de Vin, Légumes et Pommes	18.50€
Vol-au-vent de Pintade à la Crème avec Légume et Pommes	14.00€
Côtelette de Boeuf 600grs	26.00€
Cochon de lait Rôti avec Légume Rôti et Pommes de Terre	23.00€

Kalte vorspeisen

Hausgemachte leberpastete mit Cumberlandsoße	7.90€
Foie Gras gem. mit Gänseleber und Orangen Toffee Sauce	11.00€
Marinierter Lachs (<i>Hausgem</i>)	9.50€
Melone mit spanischem <i>Jamón Ibérico</i>	9.90€
Melone in Portweinsauce	7.95€
Mille-feuille von Tomaten, Mozzarella und Rohem Schinken mit Pesto von Avokados und Pignole	11,00€
Carpaccio vom Thunfisch mit Zitronen-Vinaigrette (<i>Sauce</i>)	9,50€
Carpaccio vom Rinderfillet mit Parmesankäse Krusten	12.00€
Lax Tartar mit Avokado, Kokos und limette frish	8.95€
“Ceviche” von Zackenbarsch mit Avokado, Koriander und Tomaten (Es enthält Meeresfrüchte)	15.00€

Heiße vorspeisen

Karamel Röllchen Gefüllt mit Avokado und Garnelen mit Rosinensauce	8.95€
Gefüllte Miesmuscheln mit Champignons Creme Soße, Überbacken	8.50€
Überbackene Avokado Crepes mit Garnelen (<i>Pfannkuchen</i>)	9.50€
Überbackene Spinat Crepes (<i>Pfannkuchen</i>)	8.00€
Venusmuscheln mit Iberische Schinkensauce	8.75€
Gefüllte Artichoken mit Avocado und Garnelen, Foiegras, Pilzen und Spinat Überbacken	11.50€
Gambas “PIL PIL” (<i>Garnelen mit Knoblauch und Öl in Casserole</i>)	11.00€
Schweinefleisch Röllchen mit weiss col und Teriyaki und Sriracha Soße	9.00€

salate

Gemischter normaler order Grüner Salat	6.50€
Gemischter Salat mit Marinierter Lachs und Thunfish	8.50€
Salat mit Avokado und Garnelen	10.95€
Linsen Salat mit Marinierter Lachs	7.50€
Kleine Tintenfische Salat mit Emmentaler Käse und Zitronen sauce, Knoblauch, Petersilie und olivenöl	11.50€

suppen

Fisch und Meeresfrüchtesuppe	8.50€
Hummercremesuppe	6.50€
Gazpacho von Himbeeren	6.50€
Gemüsesuppe	6.50€
Tomatensuppe	6.00€

*fish
u.
meeresfruchte*

Lachs gegrillt oder gekocht mit Sauce Hollandiase, Kartoffeln und Gemüse	14.95€
Lachs vom Grill mit Zarten von Kopfsalatblättern und Kartoffel Püree	14.95€
Mille-feuille von Lachs mit Dill und Garnelen Sauce mit Gemüse und weißem Reis	13.50€
Seezungenfilet vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse	16.50€
Seezungenfilet mit Trauben in Champagnersauce	16.50€
Seezungenfilet mit garnelen in "PIL PIL" Sauce	18.50€
Seezungenfilet und Garnelen vom Grill mit Tepanyaki Sauce, kokosmousse, und kandierten Limetten	17.50€
"San Pedro" überbacken mit Spinat (<i>spanischer. Weißfish.</i>)	15.75€
Gegrillte Garnelen mit Salat	17.00€
King Prawns (Riesen Garnelen) in Champagnersauce mit Reis	17.50€
Garnelenspiess mit Kokos und karamellierte Ananas mit würzigen süß-saurer Sauce	18.50€
Steinbutt vom Grill mit Venusmuschelsauce, Gemüse und Kartoffeln	19.50€
Seebarschfilet vom Grill oder "Espalda" (<i>mit knoblauch und Gemüse</i>)	19.50€
Seebarsch Fish "Roteña art" mit Spargel, Tomaten, paprika, Muscheln und Sherry Sauce (<i>andalusischen traditionellen Rezept.</i>)	21.50€
Thunfisch (Tataki) in Sichuanart vom Grill mit gegrillten Tomaten und Kopfsalat	17.50€
Fisch und Meeresfrüchte casserole "Zarzuela art"	26.00€

*fleisch- u.
geflügel*

Gebratene Hühnerbrüstchen mit Curry Sauce, Ananas, Reis und Gemüse	14.50€
Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Gemüse	17.00€
Gebratene Ente mit Apfelpüree, Rotkohl und Rösti	16.50€
Rumpsteak vom grill mit Gemüse und Kartoffeln	19.00€
Gebratene Schulter mit Gemüse und Kartoffeln	19.50€
Lammkoteletts mit Gemüse und Kartoffeln	24.50€
Rinderfilet mit Grüner Pfeffersauce mit Gemüse und Kartoffeln	23.50€
Rinderfilet "Strogonoff art" (<i>Medaillons</i>)	23.00€
Ochenschwanz in Weinsauce mit Kartoffeln und Gemüse	18.50€
Vol-au-vent (<i>pastete</i>) mit Perlhuhn in Weinsauce	14.00€
Rindfleisch-kotelett (<i>Ribeye</i>) 600grs	26.00€
Spanferkelbraten mit Gebratenes Gemüse und Kartoffeln	23.00€

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Домашний паштет с соусом «Camberland»	7.90€
Флан из фуа-гра с апельсиновым соусом	11.00€
Маринованный лосось	9.50€
Дыня с иберийским хамоном	9.90€
Дыня с Oporto	7.95€
Выложенные слоями помидоры, моцарелла, иберийский хамон с соусом песто из авокадо и кедровых орешков	11,00€
Карпаччо из тунца с заправкой из оливкового масла и лимонного сока	9,50€
Карпаччо из говядины с крутонами из пармезана	12.00€
Тар-Тар из лосося с авокадо, кокоса и свежего лайма	8.95€
Севиче из рыбы Merco с авокадо, кинзой и томатной	15.00€

горячие закуски

«Карамельки» из авокадо и креветок под соусом из изюма	8.95€
Тигровые мидии, с начинкой из запеченых шампиньонов	8.50€
Блинчики с авокадо и запечеными креветками	9.50€
Блинчики со шпинатом на сливках	8.00€
Моллюски с ветчиной	8.75€
Артишоки запеченные с авокадо, креветками, грибами, шпинатом и фуа-гра	11.50€
Креветки «пиль-пиль»	11.00€
Рулетки из свинины с белой капустой, соусом терияки и срирачом	9.00€

САЛАТЫ

простой или зеленый смешанный салат	6.50€
Салат с тунцом и маринованным лососем	8.50€
Салат из авокадо и креветок	10.95€
Салат из чечевицы с маринованным лососем	7.50€
Салат из бэби- кальмаров с сыром Эменталь и заправкой из лимона, чеснока, петрушки и оливкового масла	11.50€

СУПЫ

Суп из рыбы и морепродуктов (Он содержит морепродукты)	8.50€
Суп-пюре из креветок	6.50€
Гаспачо из малины с сорбетом из йогурта и мяты	6.50€
Овощной суп	6.50€
Томатный суп	6.00€

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Лосось на гриле или на пару под голландским соусом с овощами и отварным картофелем	14.95€
Лосось на гриле с зеленым салатом и картофельным пюре	14.95€
Слоеное тесто из лосося с укропным соусом и ламгостино, белым рисом и овощами	13.50€
Филе морского языка на гриле с отварным картофелем и пассированными овощами	16.50€
Филе морского языка под соусом на основе шампанского и изюма	16.50€
Филе морского языка на гриле с креветками «пиль-пиль»	18.50€
Филе морского языка и креветки на гриле под соусом тапаньяки, с кокосовой пенкой и конфитом из лайма	17.50€
Запеченая рыба San Pedro со шпинатом на сливках	15.75€
Креветки гриль с салатом	17.00€
Креветки в соусе с добавлением шампанского. Гарнир из риса	17.50€
Нанизанные креветки с кокосом и карамельным ананас с пряным кисло-сладким соусом	18.50€
Камбала на гриле с соусом из морских ракушек, с овощами и картофелем	19.50€
Сибас на гриле с нежным имбирным маслом и бискайским ананасовым соусом	19.50€
Сибас рыба «roteña» со спаржей, помидорами, перцем, мидий и шерри (Андалузский традиционный рецепт)	20.50€
Татаки из тунца по - сычуаньски с помидорами-гриль и зеленым салатом	17.50€
рыба и морепродукты кастрюли “zarzuela”	26.00€

МЯСО И ПТИЦА

запеченной куриной грудки с соусом карри и ананасом. Рис и овощи на гарнир	14.50€
Говяжья печень с картофельным пюре и карамелизованным луком с беконом	17.00€
Запеченая утка с яблочным пюре, красной капустой и картофелем «Rosty»	16.50€
Антрекот из говядины с тимбалем из картофеля и пассированными овощами	19.00€
Запеченая баранья лопатка в собственном соку	19.50€
Бараньи отбивные с овощным кус-кусом	24.50€
Говяжья вырезка на гриле с соусом из зеленого перца	23.50€
Бефстроганов	23.00€
Бычий хвост в соусе на основе вина “Vino de Montilla” с картофельным тимбалем и овощами	18.50€
Волован из птицы с винным соусом	14.00€
Говядина (Ribeye) 600grs	26.00€
Жареный поросенок с жареными овощами	23.00€

Español

Postres

Espuma de Mango con Crema de Pistacho y Zanahoria	5.50€
Crepes de Cítricos con Sorbete de Azahar	5.50€
Pastel de Manzana con Helado de Vainilla y Salsa Chocolate (Strudel) (15 min)	6.95€
Crepe de Fresa con Helado de Vainilla	5.00€
Tarta Helada con Salsa de Frambuesa	4.90€
Profiteroles con Salsa de Chocolate	5.00€
Helados Variados	4.75€
Sorbetes Variados	4.75€
Bizcocho caliente con Corazón de Chocolate líquido servido con Salsa de Mandarina y Helado de Vainilla (15 min)	6.95€
Queso Manchego	8.50€
Pavlova con Salsa de Arándanos <i>(Merengue, Chantilly, Fresas, Kiwi, Mandarina)</i>	5.50€
Chocopasión <i>(Sorbete de Fruta de la Pasión, Espuma de Chocolate Blanco y texturas de Chocolate Negro y con Leche)</i>	5.50€

English

Dessert

Mousse of Mango with Carrot and Pistacho Cream	5.50€
Crepes of Citrics Fruits with Orange Blossom sorbet	5.50€
Apple Strudel with Vanilla Ice Cream (15 min)	6.95€
Strawberry Pancake with Vanilla Ice Cream	5.00€
Home Made Ice Cream Cake with Raspberry Sauce	4.90€
Profiterols with Chocolate Sauce	5.00€
Selections of Ice Cream	4.75€
Selections of Sorbets	4.75€
Hot Chocolate Cake with Heart of Chocolate Sauce served with Vanilla Ice Cream and Mandarine Sauce (15 min)	6.95€
Manchego Cheese	8.50€
Pavlova with Cranberries Sauce <i>(Meringue, Chantilly, Strawberries, Kiwi and Mandarin)</i>	5.50€
Chocopassion <i>(Pasion fruit sorbet, White Chocolate Mousse and texture of Black and Milk Chocolate)</i>	5.50€



Tinto de la Casa 13.92€

D.O. RIOJA CRIANZA

Izadi 22.00€
Marqués de Cáceres 18.50€
Marqués de Cáceres 1\2 10.00€
Cune 3º año 17.00€
Viña Alberdi (*Rioja Alta*) 26.00€
Muga 30.00€
Muga 1/2 17.00€
Piérola 20.00€
Ramon Bilbao 20.00€
Viña Herminia 16.00€
Azpilicueta 20.00€

RESERVAS

LAN Reserva 20.00€
RODA Reserva 40.00€
RODA I 70.00€
Barón de Ley Reserva 19.90€
Marqués de Riscal Reserva 30.00€
Viña Ardanza Reserva 40.00€
Marqués de Murrieta Reserva 35.00€
Muga Reserva 45.00€
Murua Reserva 25.00€
Marqués de Cáceres Reserva 26.00€
Marqués de Riscal Reserva ½ 15.00€
San Vicente 60.00€
Ramón Bilbao (*Selección Especial*) 25.00€
Azpilicueta Reserva 26.00€

GRAN RESERVAS

Rioja Alta 904 Gran Reserva 55.00€
Barón de Ley Gran Reserva 32.00€
Faustino I Gran Reserva 36.00€
Marqués de Cáceres 35.00€
Muga Prado de Enea 70.00€
Lealtanza Gran Reserva 35.00€
Luis Cañas Gran Reserva 40.00€
Riscal Gran Reserva 50.00€

D.O. RIBERA DEL DUERO ROBLE

Protos Joven Roble 19.00€
Pago de los Capellanes 24.00€
Valdehermoso 20.00€
Viña Mayor 16.00€

CRIANZA

Torres Celeste 22.00€
Matarromera 40.00€
Protos Crianza 30.00€
Tinto Pesquera 35.00€
Viña Sastre 32.00€
Pago de Carraovejas 45.00€
Hacienda Monasterio 50.00€
Mauro 45.00€
Pago de los Capellanes 40.00€
Emilio Moro 40.00€
Balbás 26.00€

RESERVAS

Malleolus 50.00€
Alion Reserva 70.00€
Protos Reserva 40.00€
Pago de los Capellanes Reserva 60.00€
Protos Gran Reserva 70.00€
Flor de Pingus 180.00€
Vega Sicilia Valbuena 5 año 130.00€
Picón de Capellanes 190.00€
P S I Pingus 70.00€
Valderiz Juegabolos 60.00€

Tintos

D.O. SOMONTANO

Enate Sauvignon-Merlot 24.00€

D.O. NAVARRA

Pagos de Araiz 17.00€

Pinot Noir 20.00€

D.O. CARIÑENA

Monasterio de las Viñas
Gran Reserva 19.00€

Recomendado/Recommended

D.O. PRIORATO

Salmos 35.00€

Perpetual 70.00€

D.O. RONDA

Cortijo de los Aguilares 20.00€

VINOS DE LA FAMILIA TORRES

Sangre de Toro 15.00€

Mas la Plana Gran Reserva 65.00€

Merlot Atrium 25.00€

rosados

Rosado de la Casa 13.92€

Pagos de Araiz 16.50€

Peñascal 14.00€

Mateus Rosé 14.00€

Marqués de Cáceres 18.00€

Muga 20.00€

Ramón Bilbao 19.50€

Blancos

Verdejo Casa 15.00€

D.O. RIOJA

Marqués de Cáceres 16.00€

VINOS DE LA FAMILIA TORRES

Viña Sol 16.00€

Viña Sol 1/2 9.00€

San Valentín 16.00€

San Valentín 1/2 9.00€

Viña Esmeralda 18.00€

Gran Viña Sol Chardonnay 20.00€

Natureo sin alcohol - 0.5° 17.00€

Viña Esmeralda 1/2 10.00€

Milmanda Chardonnay 80.00€

D.O. RUEDA

Jose Pariente (*Verdejo 100%*) 20.00€

Marqués de Riscal (*Verdejo*) 19.00€

Sauvignon Blanc 19.00€

Menade La Mision Barrica V3 35.00€

D.O. VALDEORRAS

"Godello" Avanthia 35.00€

D.O. RIAS BAIXAS

Albariño 20.00€

D.O. SOMONTANO

Enate "234" Chardonnay 20.00€

cavas & champán

Juve Camps Rosé 30.00€

Moët & Chandon Brut Imperial 60.00€

Gramona Brut Imperial 30.00€

Marqués de Monistrol Brut 17.00€

Veuve de Clicquot 70.00€

Laurent Perrier Rosé 105.00€
























Juve Camps Reserva 35.00€

Dom Pérignon 300.00€








entradas
Frías

- Paté de la Casa con Salsa Cumberland    
- Flan de Foie con Toffee de Naranja   
- Salmón Marinado hecho en Casa   
- Melón con Jamón Ibérico
- Melón al Oporto
- Milhojas de Tomate, Mozzarella, Jamón Ibérico con Pesto de Aguacate y Piñones   
- Carpaccio de Atún relleno de Anchoas con Vinagreta de Limón 
- Carpaccio de Solomillo de Ternera con Croutons de Parmesano  
- Tartar de Salmón con Aguacate, Coco y lima  
- Ceviche de Corvina con Maiz, Aguacate, Boniato   








entradas
Calientes

- Caramelos rellenos de Pasta de Aguacate y Gambas con Salsa de Pasas   
- Mejillones Tigre rellenos de Salsa de Champiñón    
- Crêpes de Aguacate y Gambas    
- Crêpes de Espinacas   
- Almejas en Salsa Verde con Pan de pueblo tostado  
- Fondos de Alcachofas gratinadas con Aguacate, Gambas, Setas, Espinacas y Foie   
- Gambas "PIL PIL"   
- Rollos de Panceta de Cerdo con Col y salsa Teriyaki y toque de Sriracha 

ensaladas

- Ensalada Mixta Simple o Verde
- Ensalada Mixta con Salmón marinado y Atún  
- Ensalada de Aguacate y Gambas  
- Ensalada de Lentejas con Salmón Marinado 
- Ensalada de Calamaritos a la plancha, Queso Emmental con Limoneta y Perejil  

sopas
y cremas

- Sopa de Pescado   
- Crema de Langostinos    
- Gazpacho de Frambuesa
- Sopa de Verduras
- Crema de Tomate



GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LECHE

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

SÉSAMO

E-X

ALTRAMUZ

MOLUSCOS

pescados
y
mariscos

Salmón a la plancha o Poché con Salsa Holandesa,   
servido con Verduras y Patatas Hervidas



Salmón Grill con Brotes Tiernos   
y Puré de Patatas guisadas

Milhojas de Salmón al Eneldo con salsa de Langostinos    
servido con Verduras y Arroz blanco

Filetes de Lenguado Grill
con Verduras y Patatas hervidas o Ensalada  

Filetes de Lenguado con Uvas al Champán   

Filetes de Lenguado Grill con salsa "PIL PIL"   

Filetes de Lenguado y Langostinos Grill
con Salsa Tepanyaki, Espuma de Coco y Lima    

Filetes de San Pedro gratinado con Espinacas a la crema    

Langostinos Grill con Ensalada 

Langostinos al Champán   
servido con Verduras y Arroz blanco

Brochetas de Langostinos con Coco, Piña caramelizada
y Salsa Agridulce picante   

Rodaballo Grill con Salsa de Almejas    

Lubina Grill o con reducción de vinagre Balsámico,
Ajo frito y Guindilla   

Lubina "A la Roteña" con Salsa de Espárragos, Tomate,
Pimientos y Mejillones al Jerez *Receta tradicional andaluza*  

Atún Tataki al estilo Sichuan con Tomate Grill y Ensalada     

Zarzuela de Pescados y Mariscos    


carnes y
aves

Filete de Pechuga de Pollo Grill, Salsa de Curry, 
Piña, Sriracha, Arroz y Verduras

Hígado de Ternera Blanca con Puré de Patatas,
Cebolla caramelizada y Bacon   

Nuestro Pato Asado con Puré de Manzana,  
Lombarda y Patatas Rösty

Entrecôte de Buey Grill con Timbal de Patatas y Verduras 

Paletilla de Cordero Asada con la Salsa de su jugo 
con Puré de Patata y Verduras

Chuletillas de Cordero Grill con Patatas y Verduras


Solomillo de Buey Grill o a la Pimienta Verde
con Timbal de Patatas y Verduras

Medallones de Solomillo de Buey al Estilo Stroganoff  


Rabo de Toro al Vino Tinto
con Timbal de Patatas y Verduras

Vol-au-vent de Pintada Deshuesada en Salsa de Vino   

Chuletón de Buey 600grs 

Cochinillo Asado con Verduras Asadas 

starter Cold

Home Made Paté with Cumberland Sauce 

Foie Gras Terrine with Orange Toffee 

Marinated Salmon *Home Made* 

Melon with Iberian Ham

Melon with Port Wine

Mille-feuille of Tomato, Mozzarella and Iberian Ham with Pesto of Avocado and Pine-nuts 

Carpaccio of Tuna Fish Stuffed with Anchovies and dressing of Lemon Vinagrette 

Carpaccio of Beef Fillet with Parmesan Cheese Croutons 

Salmon Tartar with Avocado, Coconut and fresh Lime juice 

Ceviche of Stone Bass and Avocado with Coriander and Emulsion of Tomato (*Contains seafood*) 

Warm starter

Fried Caramels Rolls Stuffed with Avocado Mousse and Prawn over Raisin Sauce 

Stuffed Mussels with Mushrooms Cream Sauce au Gratin 


Gratinated Avocado and Prawn Pancake 

Gratinated Spinach in Cream Pancakes 

Clams with Iberian Ham sauce 

Gratinated Assorted Artichokes stuffed with Mushrooms, Foiegras, Spinach, Avocado and Prawns 

Prawns "PIL PIL" 

Pork Belly Rolls with Cabbage and Teriyaki and Sriracha sauce 

salad

Simple Mixed or Green Salad

Mixed Salad  with *Home Made* Marinated Salmon and Tuna


Avocado and Prawn Salad 

Lentil Salad with *Home Made* Marinated Salmon 

Baby Squids Salad with Emmenthal Cheese and Dressing of Lemon, Garlic, Parsley and Olive Oil 

soup

Fish and Shellfish Soup 

Cream of Prawn Soup 

Gazpacho of Raspberry with Yoghurt and Mint Sorbert

Sopa de Verduras



Crema de Tomate



*fish
and
shellfish*

Grilled or Poached Salmon with Hollandaise Sauce,   
Vegetable and Boiled Potatoes



Grilled Salmon, with Mezclum Salad   
and Mashed Stew of Potatoes

Salmon with Puff-Pastry in Dill and Prawn Sauce    
with Rice and Vegetables

Grilled Sole Fillets with  
Potatoes and Vegetables or Salad

Sole Fillets with Grapes in Champagne Sauce   

Grilled Sole Fillets with Prawns "PIL PIL" Style   

Sole Fillets and Grilled Prawns with Tepanyaki Sauce,    
Coconut mousse and Candied Lime



Gratinated John Dory with Spinachs in Cream Sauce    

Grilled King Prawns with Salad 





King Prawns in Champagne Sauce   
with Rice and Vegetable





Skewers of Prawns with Coconut and caramelized   
pineapple with spicy sweet and sour sauce

Grilled Turbot with Clam Sauce    




Sea Bass Grilled or "Espalda Style" (with Garlic,   
Modena Vinegar and Cayenne) Vegetables and Potatoes

Sea Bass "Roteña" Style Sauce with Asparagus,  
Tomato, Peppers, and Mussels and Sherry wine

Grilled Tataki Tuna Sichuan Style    
with Grilled Tomatoes and Salad

Fish and Shellfish Casserole "Zarzuela Style"    

Roast Breast of Chicken 
with Curry Sauce, Pine-Apple, Rice and Vegetables

Calves Liver with caramelized Onions and Bacon   
with Mashed Potatoes

Our Roast Duck with Apple Purée, Red Cabbage  
and Rösty Potatoes

Grilled Entrecôte Steak with Timbal Potatoes and Vegetable 




Roast Baby Shoulder of Lamb 
with the Sauce of its Bones, Vegetables and Potatoes

Grilled Lamb Chops with Vegetables and Potatoes

Beef Fillet Steak in Green Pepper Sauce
with Potatoes and Vegetables

Beef Fillet Steak Medallions "Stroganoff Style"  

Oxtail in Wine Sauce with Timbal
of Potatoes and Vegetables

Vol-au-vent of Guinea Fowl with Wine Cream Sauce   

Beef Steak 600grs (Ribeye) 

Roast Suckling Pig with Roast Vegetables and Potatoes 

*meat and
poultry*



La Alcarria de Ramos

Información ALÉRGENOS . ALLERGEN Information

Postres . Dessert

Espuma de Mango con Crema de Pistacho y Zanahoria    
Mousse de Mangue avec Creme de Carottes et Praliné de Pistache

Crepes de Cítricos con Sorbete de Azahar    
Crêpe de Mandarines avec Sorbet de Glace à la Fleur de L'Orangies

Pastel de Manzana con Helado de Vainilla y Salsa Chocolate (Strudel) (15 min)  
Gateau aux Pommes (15 min)

Crepe de Fresa con Helado de Vainilla    
Crêpe avec Sauce de Fraise et Glace à la Vainille

Tarta Helada con Salsa de Frambuesa     
Tarte Glacée avec Sauce à la Framboise

Profiteroles con Salsa de Chocolate      
Profiterolles avec Sauce au Chocolat



Helados Variados *Glaces Variées*   

Sorbetes Variados *Sorbets de Glace Variées*

Bizcocho caliente con Corazón de Chocolate líquido servido con Salsa de Mandarina y Helado de Vainilla (15 min)   
Gateau au Coeur dee Chocolat liquide Chaud servi avec Sauce Mandarine et Glace à la Vainille (15 min)

Queso Manchego *Fromage Manchego* 

Pavlova con Salsa de Arándanos 
(Merengue, Chantilly, Fresas, Kiwi, Mandarina)
Pavlova avec Sauce de Airelles Rouge
(Meringue, Chantylly, Fraises, Kiwi et Mandarine)

Chocopasión  
(Sorbete de Fruta de la Pasión, Espuma de Chocolate Blanco y texturas de Chocolate Negro y con Leche)

Chocopassion
(Fruit de la Passion, Mousse de Chocolat Blanc et texture de Chocolat avec Lait et Noir)



GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LECHE

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

SÉSAMO

SULFITOS

ALTRAMUZ

MOLUSCOS

MENU DE ALMUERZO 1 • LUNCH MENU 1

PRIMERO/STARTER

- 1. Ensalada Mixta con Atún**  
Mixed Salad with Tuna
- 2. Sopa de Pescado**   
Fish Soup
- 3. Porra Antequerana** 
Porra Antequerana (Thick Gazpacho)
- 4. Crepe de Espinacas**   
Spinach Pancake
- 5. Macarrones con Tomate y Parmesano**  
Macaroni with Tomato Sauce and Parmesan Cheese

SEGUNDO/MAIN COURSE

- 6. Pollo Asado con Ensalada y Patatas**
Roast Chicken with Salad and Potatoes
- 7. Calamares Fritos con Ensalada y Patatas**  
Fried Calamari With Salad and Potatoes
- 8. San Pedro Gratinado con Arroz y Verduras**     
Gratinates John Dory with Rice and Vegetables
- 9. Pollo a la Plancha con Ensalada y Patatas**
Grilled Chicken with Salad and Potatoes
- 10. Pez Espada a la Plancha Ensalada y Patatas** 
Grilled Sword-Fish with Salad and Potatoes

POSTRE/DESSERT

- 11. Helado Variado**   
Mixed Ice Cream
- 12. Profiteroles**      
Profiterols
- 13. Melon Natural**
Fresh Melon

PRECIO / PRICE

10€ (bebida no incluida) (drinks not included)

PRIMERO/STARTER

- 1. Ensalada Mixta con Atún**  
Mixed Salad with Tuna
- 2. Sopa de Pescado**   
Fish Soup
- 3. Crepe de Aguacate y Gambas**   
Avocado and Prawn Pancake
- 4. Mejillones Gratinados**    
Stuffed Mussels
- 5. Cocktail de Gambas**   
Prawn Cocktail

SEGUNDO/MAIN COURSE

- 6. Pollo a la Plancha con Ensalada y Patatas**
Grilled Chicken with Salad and Potatoes
- 7. Cordero al Horno Patatas y Ensalada** 
Lamb with Jacket Potatoes and Salad
- 8. Dorada Plancha con Ensalada y Patatas** 
Grilled Sea-Bream with Salad and Potatoes
- 9. Filetes de lenguado plancha Patatas y Ensalada** 
Grilled Sole Filets with Potatoes and Salad
- 10. Costillas de Cerdo Salsa Barbacoa con Patatas y Ensalada**   
Pork Ribs with Barbecue Sauce, Potatoes and Salad

POSTRE/DESSERT

- 11. Tarta de Plátano y Dulce de Leche**  
Banana Cake and Dulce de Leche
- 12. Crepe de Fresas**    
Strawberry Pancake
- 13. Pavlova con Macedonia** 
Pavlova with Macedonia fruit

PRECIO / PRICE

15€ (bebida no incluida) (drinks not included)