

Menu I

Carpaccio di Manzo

Lonchas finas de solomillo de ajojo crudo, marinadas con hierbas frescas y aceite de oliva, balsamico, queso Parmesano rallado y ensaladadilla

Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit frischen Kräutern, kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico, gehobeltem Parmesankäse und Salat

Thinly sliced tenderloin beef, marinated with fresh herbs, olive oil and balsamic vinegar, with Parmesan cheese shavings and small salad

* * *

Filete de Gallo

Dorado en mantequilla, con una salsa de mostaza y chili acompañado de espinacas y papas Parmentier

In Butter gebratenes Filet vom St. Pierre auf einer feinen Senf-Chili-Sauce mit Blattspinat und Parmentier-Kartoffeln

Pan-fried John Dory fillet on a mustard chili sauce with leaf-spinach and Parmentier potatoes

* * *

Mousse de Chocolate

con cerezas confitadas

Feines Schokoladen-Mousse an kandierten Kirschen

Chocolate mousse served with sugared cherries

17,50

Menu II

Gambas al Ajillo

Calientes y sabrosas con pan crujiente

Rote Scampi in Knoblauch-Chili-Öl, heiß und köstlich mit knusprigem Brot

Prawns fried with garlic and chili, hot and delicious with crispy bread

* * *

Buey à la Riojana

Braseado con cebollas, zanahorias y champiñones en vino tinto, la acompañamos con puré de papas y apio

Mit Zwiebeln, Karotten und Champignons in Rotwein geschmorte Filetstreifen an Sellerie-Kartoffelpüree

French tenderloin stew braised in red wine with onions, carrots and mushrooms beside mashed celery potatoes

* * *

Tarta de Santiago

Con espejo de grenadina y sorbet de mango

Spanischer Mandelkuchen an Granatapfelglace und Mangosorbet

Spanish almond cake served with Grenadine syrup and mango sorbet

19,50

Sopas & Tapas

Suppen und Vorspeisen - Soups and Appetizers

Cappuccino de Tomates

Sopa caliente de tomates frescos con espuma de albahaca

Cappuccino von kanarischen Tomaten heiß und köstlich mit Basilikum-Espuma

Soup of Canarian tomatoes topped with fresh basil and foamed milk

3.50

Crema al Curry

Crema à la india "Mulligatawny" con lonchas finas de manzana y almendras tostadas

Indische Curry-Crème „Mulligatawny“ mit feinen Apfelspalten und gerösteten Mandelblättchen

Indian curry cream soup "Mulligatawny" with apple slices and toasted almonds

4.50

Crema de Langosta

Con coñac añejo y gambas

Langusten-Crème verfeinert mit altem Weinbrand, serviert mit roten Scampi

Lobster cream soup flavoured with vintage brandy, served with prawns

6.50

Caldo de Pescado y Mariscos

Pescado, mariscos y verduras en un caldo de Pernod y azafrán

Edelster Fisch und Meeresfrüchte mit feinem Gemüse im Pernod-Safransud

Finest fish and shellfish with vegetable in a Pernod saffron broth

8.50

* * *

Pimientos de Padrón

Kleine mit Meersalz frittierte grüne Paprikaschoten, spanische Spezialität aus der Stadt Padrón

Special Spanish dish of small fried green bell peppers with sea salt

4.50

Dátiles con Baicon

Im Speckmantel gebackene Datteln an Paprikarahmsauce

Baked dates wrapped with bacon, bell pepper cream sauce

4.50

Queso de Cabra gratinado

Pan con ajo gratinado con queso de cabra, acompañado de una ensalada pequeña

Gratinierter Ziegenkäse auf Knoblauchbrot an kleinem Salat

Garlic bread topped with melted goat cheese beside small salad

6.50

Gambas al Ajillo

Calientes y sabrosas con pan crujiente

Rote Scampi in Knoblauch-Chili-Öl, heiß und köstlich mit knusprigem Brot

Prawns fried with garlic and chili, hot and delicious with crispy bread

7.50

Entremeses

Zwischengerichte - Entrées

Mejillones à la Crema

Con una crema de vino blanco y finas hierbas acompañado de arroz
Miesmuscheln in Weißwein-Sahne-Sauce mit feinen Kräutern an Reistimbäl
Mussels in a tasty white-wine cream sauce with delicious herbs and rice
9.50

Pimientos del Piquillo

Rellenos de bacalao y gratinado con sauce béchamel y queso
Eine besondere Spezialität aus Nordspanien. Über Holzfeuer gegrillte
„Piquillo“ Paprika, gefüllt mit einer feinen Duxelle aus Klippfisch, Weißwein,
Zwiebeln und Knoblauch, im Ofen mit Käse-Sahne-Sauce gratiniert
A superb specialty from the North of Spain. Sweet and tasty roasted
piquillo peppers stuffed with a mixture of salt cod, white wine, onions and garlic,
gratinated with Béchamel sauce and cheese
9.50

Carpaccio di Manzo

Lonchas finas de solomillo de añejo crudo, marinadas con
hierbas frescas y aceite de oliva, balsamico, queso Parmesano rallado y ensalada
Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit frischen Kräutern,
talkgepresstem Olivenöl, Balsamico, gehobeltem Parmesankäse und Salat
Thinly sliced tenderloin beef, marinated with fresh herbs, olive oil and
balsamic vinegar, with Parmesan cheese shavings and small salad
10.50

Vieiras à la Caña de Limón

La acompañamos con espuma de gengibre y caña de limón y con verduras asiáticas
Gebratene Jacobsmuscheln an Aslagemüse auf Ingwer-Zitronengras-Schaum
Sautéed scallops on a mirror of ginger lemon grass foam with Asian style vegetables
12.50

Carpaccio de Atún rojo

Lonchas finas de atun rojo cruda, marinadas con vinagreta de limón y alcaparras y ensalada
Carpaccio vom roten Thunfisch mariniert mit Kapern-Limettendressing an knackigem Salat
Thinly sliced raw tuna marinated with capers lime dressing and crisp salad
12.50

* * *

Plato Surtido de Entremeses y Tapas

Große Auswahl edelster Vorspeisen und Tapas - typisch spanisch -
Large selection of typically Spanish appetizers and Tapas
14.50 (2 pers.)

Entremeses

Zwischengerichte - Entrées

Camembert frito

Con pan tostado, mantequilla, frutas frescas y nata batida

Gebackener Camembert mit Toast, Butter, frischen Früchten und Sahne

Baked Camembert cheese with toast, butter, fresh fruit and whipped cream

8.50

Sopa de Cebollas à la Francesa

Gratinada con pan y queso

Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse gratiniert

French onion soup garnished with bread croûtons and melted cheese

5.50

Gratén de Verduras

Con papas, calabacines, tomates, cebollas, berenjenas, pimientos, ajo y hierbas

Mediterraner Gemüseauflauf, mit Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Auberginen,

Paprika, Knoblauch, Kräutern und Käse knusprig gratiniert

Mediterranean vegetables, topped with savory cheese crust

8.50

Crêpes à la Fiorentina

Rellenos con espinacas, ajo, piñones tostados y queso de cabra

Mit Spinat, Knoblauch, gerösteten Pinienkernen und Ziegenkäse gefüllte Crêpes

Pancakes filled with spinach, toasted pine nuts, garlic and goat cheese

8.50

Pappardelle all'Arrabbiata

Pasta italiana con salsa picante de tomates, pimientos, cebollas, calabacines, berenjenas, aceitunas, hierbas y chili

Italienische Bandnudeln mit scharfer Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Oliven, Kräutern und Chili

Italian pasta with hot sauce made of tomatoes, bell peppers, onions, zucchinis, eggplants, olives, herbs and chili

7.50

Raviolis à la Primavera

Raviolis rellenos de queso de cabra con tomatillos salteados y pesto de lechuga

Ziegenkäse-Ravioli mit geschwenkten Cherrytomaten und Romanosalat-Pesto

Goat cheese-filled ravioli with sautéed cherry tomatoes and romaine pesto

9.50

Pappardelle al Tartufo

Pasta italiana en una crema ligera de trufas blancas con Grana Padano

Italienische Bandnudeln in einer leichten Trüffel-Sahne mit Grana Padano

Italian pasta in a light cream of white truffles with Grana Padano

12.50

Directo del Mar

Aus dem Meer - Ocean Bounty

Lenguado à la Plancha

Con papas al perejil, mantequilla al limón y ensalada pequeña

Ganze gegrillte Seezunge mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und kleinem Salat

Sautéed sole meunière with parsley potatoes, lemon butter and small salad

15.50

Curry rojo de Pescado y Gambas

Un deleite al paladar, con verduras, caña de limón, leche de coco y chili, la acompañamos con arroz

Thaicurry vom Red-Snapper und Scampi mit knackigem Gemüse und Duftreis

Zitronengras, Chili und Kokosmilch geben hier die feinwürzige Note

Thaicurry of red snapper and prawns, with vegetable and rice

Lemon grass, chili pepper and coconut milk are the secret of this tasty dish

15.50

Langostinos à la Francesa

En crema de Pernod con arroz ¡Extraordinariamente diferente!

Riesengarnelen auf einer raffinierten Pernod-Sahne-Sauce an Reistimbal

King prawns in savory Pernod cream sauce with rice

15.50

Suprema de Pargo

Dorado al sartén y acompañado de una salsa de crustáceo, brócoli y puré de papas y gengibre

Gebrautes Filet vom Red-Snapper auf einer Scampi-Langusten-Crème mit Brokkoli und Ingwer-Kartoffelpüree

Pan-fried red snapper fillet topped with a crustacean sauce and served with broccoli and mashed ginger-potatoes

15.50

Filete de Gallo

Dorado en mantequilla, con una salsa de mostaza y chili acompañado de espinacas y papas Parmentier

In Butter gebratenes Filet vom St. Pierre auf einer feinen Senf-Chili-Sauce mit Blattspinat und Parmentier-Kartoffeln

Pan-fried John Dory fillet on a mustard chili sauce with leaf-spinach and Parmentier potatoes

15.50

Salmón Gallego à la Naranja

Con salsa à la naranja, brócoli y pasta italiana

Medaillon vom galizischen Wildlachs an einer feinen Orangen-Sahne-Sauce,

serviert mit Brokkoli und italienischen Bandnudeln

Scallop of wild Galician salmon with savory orange sauce,

served with broccoli and Italian pasta

15.50

Plato Canario de Pescados

Para dos personas. Con verduras crujientes, papas arrugadas y mojo

Typisch kanarische Fischplatte - für Zwei - mit knackigem Gemüse und „Papas arrugadas“

Canarian selection of fish for two persons served with crisp vegetables and typical local potatoes

(p.p.) 15.50

Steak & Salad

Lo mejor à la parrilla - Grillspezialitäten

Filete de Atún rojo*

A la la Asiática. De pescado fresco. Medio echo à la parrilla y marinado con gengibre, caña de limón y soya
Frisches medium gegrilltes Steak vom roten Thunfisch in Sushiqualität, mariniert mit Ingwer, Zitronengras und Soja
Medium grilled steak of fresh red tuna, Asian style marinated with ginger, lemon-grass and soya
19.50

Entrecote*

Jugoso y sabroso - de añejo Argentino
Das Entrecôte - Köstlich saftig und fein marmoriert
Sirloin steak - Well marbled for peak flavor
16.50

Chuletón de Novillo*

T-bone Steak vom Jungstier - Herzhafter Genuss für Kenner
T-bone steak - Full of rich beef flavor and deliciously juicy
18.50

Solomillo*

La carne mas blanda - de añejo Argentino
Das Filet - Das zarteste aller Steaks, auf den Punkt gereift
The tenderloin fillet - The most tender cut of grass-fed beef
21.50

Chateaubriand

6 lonchas jugosas del filete doble de solomillo, la acompañamos con verduras finas, papas à la lionesa y salsa bearnesa
6 saftige Tranchen vom im Stück gegrillten doppelten Rinderfilet umlegt mit feinem Gemüse und Pommes Lyonnaise, dazu Sauce Béarnaise
6 juicy slices of a double thick tenderloin fillet, served with fine vegetables, Lyonnaise potatoes and Béarnaise sauce
49.50

Ensalada mixta

Con vinagreta al gusto
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl
Mixed salad with dressing of your choice
5.50

Queso de Cabra

Con tomates, albahaca y vinagreta de balsamico
Junger Ziegenkäse an Tomaten von Fuerteventura mit Basilikum und Balsamico-Vinaigrette
Fresh goat cheese and tomatoes from Fuerteventura with basil and balsamic vinaigrette
6.50

Ensalada al Jefe

Con lechuga, tomates, queso, huevo cocida, frutas, tiras de pavo asado y vinagreta
Grüner Salat mit Tomaten, Ei, Früchten, gebratener Putenbrust, Käse und Sauce Vinaigrette
Chef's Salad: Tomatoes, cheese, crisp romaine, eggs, fresh fruit and breast tossed with vinaigrette sauce
9.50

Ensalada César con Langostinos asados

Ensalada César. Es el nombre de una de las ensaladas más conocidas en el mundo. Lechuga fresca y crujiente tipo romana con la salsa famosa à la César, langostinos asados, crutones de ajo, tomatillos y queso parmesano
Caesar's Salad: Gebratene Riesengarnelen, frischer knackiger Romanosalat und Cherrytomaten garniert mit Knoblauch-Croûtons, gehobeltem Parmesankäse und Caesardressing
Caesar's Salad: Sautéed king prawns, fresh crisp romaine and tomatoes tossed with creamy Caesar dressing, sprinkled with Parmesan cheese shavings and garlic bread croûtons
12.50

Suplementos*

Crema de Pimienta	1.00
Salsa Bearnesa	1.00
Salsa Gorgonzola	1.00
Tomate à la parrilla	1.00
Manteca de hierbas	1.00
Arroz Basmati	1.00
Papas salteadas	2.00
Papas fritas	2.00
Gratén de papas	2.00
Espinacas	2.00
Ratatouille	2.00
Judías verdes	2.00
Brócoli	2.00

Beilagen*

Pfeffer-Rahm-Sauce
Sauce Béarnaise
Gorgonzola-Sauce
Grilltomate
Kräuterbutter
Basmati-Reis
Bratkartoffeln
Pommes frites
Kartoffelgratin
Blattspinat
Ratatouille
Grüne Bohnen
Brokkoli

Side-dishes*

Peppercorn cream sauce
Béarnaise sauce
Blue-cheese sauce
Broiled tomato
Herbs butter
Basmati rice
Pan-fried potatoes
French fries
Potato gratin
Leaf-spinach
Ratatouille
Green beans
Broccoli

Especialidades

Spezialitäten - Specialties

Pato crujiente à la Naranja

Tiras de pechuga de pato crujiente salteadas, con salsa de naranja y chili, verduras asiaticas y arroz Basmati
Streifen von der knusprig gebratenen Entenbrust an Orangen-Chilli-Sauce, asiatischem Gemüse und Basmatireis
Slices of crispy sautéed duckling breast, served with savory orange chili sauce, Asian-style vegetables and Basmati rice
15.50

Buey à la Riojana

Braseado con cebollas, zanahorias y champiñones en vino tinto, la acompañamos con puré de papas y apio
Mit Zwiebeln, Karotten und Champignons in Rotwein geschmorte Filetstreifen an Sellerie-Kartoffelpüree
French tenderloin stew braised in red wine with onions, carrots and mushrooms beside mashed celery potatoes
15.50

Puntas de Solomillo à la Japonesa

De solomillo de ajojo, braseado con gengibre y retoños de soja, la acompañamos con arroz
Mit Ingwer und Sojabohnensprossen gebratene Filetspitzen an Duffreis
Tenderloin fillet tips, braised with with soya bean sprouts and ginger, served with rice
15.50

Pavo à la India

Emince de pavo en crema ligera de curry y frutas frescas en una corona de arroz
Geschnetzeltes von der Putenbrust in einer leichten Currycreme mit frischen Früchten im Reisrand
Diced breast of turkey stewed in a light curry cream sauce with fresh fruit on a bed of rice
12.50

Cazuela à la Francesa

Medallones de pavo y ajojo, salteados con verduras finas en salsa bearnesa y con papas fritas
Französisches Schlemmerpfännchen, Medaillons von Pute und Rind auf feinem Gemüse mit Sauce Béarnaise, Pommes frites
Sautéed tournedos of turkey and beef with fine vegetables, Béarnaise sauce and French-fried potatoes
14.50

Chuletero de Cordero

A la Francesa. Carne muy blanda, braseado al horno, con Ratatouille, salsa de trufas y gratén de papas
Zartes im Ofen geschmortes Lammcarrée an Ratatouille, Trüffeljus und Kartoffelgratin
French style ribs of lamb medium roasted with Ratatouille, truffles sauce and Potato gratin
21.50

Emincé de Ternera lechal

Estilo de Zurich: En crema de champiñones y papas Parmentier
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Parmentier-Kartoffeln
Emince de veal "Zurich style" with Parmentier potatoes
15.50

Escalopines de Ternera lechal

- à la Vienesa
Empanados al lado de verduras finas, papas al perejil y limón
Original Wiener Kalbsschnitzel, hauchdünn in Butter gebraten, mit Zitronen, feinem Gemüse und Petersilienkartoffeln
Original Viennese scallops of veal, breaded and pan-fried in butter, served with lemon, fine vegetable and parsley potatoes

- Cordon bleu
Escalope empanado y relleno de jamon cocido y queso, dorado en mantequilla, con papas fritas, brócoli y limón
Mit Schinken und Käse gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“, in Butter gebraten mit Brokkoli, Pommes frites und Zitronen
Breaded scallop of veal, filled with ham and cheese, with broccoli and French-fried potatoes

- al Concejal
Empanado y dorado en mantequilla, con huevo frito, verduras finas y papas salteadas
Kalbsschnitzel nach Ratscherrenart, goldbraun in Butter gebraten, mit Spiegelei, feinem Gemüse und Bratkartoffeln
Breaded scallop of veal with fried egg, fine vegetable and pan-fried potatoes

- à la Mexicana
Empanados y dorados en mantequilla, con cebollas, tomates, pimientos y papas fritas
Panierte Kalbsschnitzel, hauchdünn in Butter gebraten, mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Pommes frites
Scallops of veal, breaded and pan-fried in butter, served with onions, tomatoes, paprika and French-fried potatoes
15.50

Postres Irresistibles

Unwiderstehliche Nachspeisen - Irresistible Desserts

Helado de Vainilla con Frambuesas calientes

Vanilleeis mit heißer Himbeersauce, köstlich, mit feinsten Bourbon-Vanille

Vanilla ice cream with hot raspberry sauce, deliciously flavored with finest bourbon-vanilla
5.50

Sabayón à la Siciliana

Crema italiana de vino dulce con sorbet de mango

Italienische Weinschaumcreme mit Mangosorbet

Italian zabaglione with mango sorbet
5.50

Crème brûlée

Crema catalana con filetes marinadas de naranja

An marinierten Orangenfilets

With marinated orange slices
6.50

Tarta de Santiago

Con espejo de grenadina y sorbet de mango

Spanischer Mandelkuchen an Granatapfelglace und Mangosorbet

Spanish almond cake served with Grenadine syrup and mango sorbet
6.50

Mousse de Chocolate

con cerezas confitadas

Feines Schokoladen-Mousse an kandierten Kirschen

Chocolate mousse served with sugared cherries
6.50

Helado frito

Con frutas frescas y salsa de frambuesas

Gebackenes Eis auf Himbeersauce mit frischen Früchten der Saison

Baked ice-cream with fresh fruit of the season, served with raspberry sauce
6.50

Crêpes Suzette

Tres crepas pequeñas en una salsa de caramelo y naranja

flambeados con Grand Manier, con helado de vainilla

Drei kleine Crêpes in Orangenkaramellsauce

flambiert mit Grand Manier, mit Bourbon-Vanilleeis

Three small crêpes topped with orange-butter-cream
flambé with Grand Manier and served with bourbon-vanilla ice cream
6.50