

# SUGERENCIA SANDRO

DESDE MIÉRCOLES 04.04 HASTA LUNES 09.04

*Mousse de Mortadella envuelto en calabacín*

*sobre hummus de garbanzo con calabaza y jengibre*

*Mortadella mousse wrapped in zucchini on a bed of chickpeas hummus with pumpkin and ginger*

*Mortadella-Mousse in Zucchini-mantel mit Hummus, Kürbisch und Ingwer Aroma*

*A la carta € 8,50*

\*\*\*

*Cucurucho relleno de bacalao, cremoso de patata y perlas de pimiento del piquillo asado*

*Mini croissant stuffed with codfish on a potato cream and "Pimiento del Piquillo" pearls*

*Kabeljau-Hörnchen mit Kartoffelcreme und "Piquillo" Paprika Perlen*

*A la carta € 12,50*

\*\*\*

*Lechona, cocinada a baja temperatura con salsa de naranja, manzana y canela*

*Baby pork, cooked in a low temperature with orange sauce, apple and cinemon*

*Spanferkel auf niedriger Temperatur gegart mit Orangensauce und Apfel-Zimt Creme*

*A la carta € 24,50*

O

*Rollito crujiente de lubina con chantilly de ricotta y espárragos en textura*

*Sea Bass "Cannolo" with chantilly of Ricotta cheese and texture of asparagus*

*Knusprige Lubina-Röllchen gefüllt mit Ricotta "Chantilly" und grünen Spargel*

*A la Carta € 19,50*

\*\*\*

*Sopa de chocolate blanco especiada, helado de merengue y frutos rojos*

*Thick soupe of white chocolate, merengue ice cream with red fruits*

*Kaltes Schokoladensüppchen mit Merengue Eis und roten Waldbeeren*

*A la carta € 5,50*

*Menú 4 platos/Course/Gänge 25€ p.p. IVA/VAT/Mw.St. Incl. (Bebida/Drink/Getränke not Incl.)*

*Menú 5 platos/Course/Gänge 34€ p.p. IVA/VAT/Mw.St. Incl. (Bebida/Drink/Getränke not Incl.)*

*\*Pan delicatessen con paté Mediterráneo €2,50 p.p.*

*Delicatessen bred with mediterranean patée €2,50p.p. / Delikatessen Brot mit mediterranen Patée €2,50p.P.*

*\*\*Este menú será servido por mesa completa/ This menú will be served by full table / Das Menü wird Tischweise Serviert*