

SUGERENCIA SANDRO

DESDE MIÉRCOLES 30.05 HASTA LUNES 04.06
From wednesday the 30th of May to monday the 6th of June

Ensalada de Quinoa con crema de aguacate y remolacha

Quinoa Salad with avocado cream and beetroot

Quinoasalat mit Avocado creme und Rotebeete

A la carta € 12,50

Champiñón relleno de mariscos, puré de berenjena y mayonesa de "Bottarga"

Stuffed mushrooms with sea food, eggplant pureé and "Buttarga" mayonnaise

Championes gefüllt mit Meeresfrüchten, Auberginenpürre und "Bottraga" Mayonnaise

A la carta € 8,00

Tagliatelle con ragú de solomillo de jabalí sobre crema de pan y burrata en textura

Tagliatelle with boar sirloin ragout on bread cream and Burrata texture

Tagliatelle mit Wildschweinfilet-Ragout, Brotcreme und Burrata Schaum

A la carta € 16,50

O

Carrillada de cerdo ibérico con trufa negra y setas mixtas salteadas

Iberian Pork cheek with black truffle and sautéed mixed mushrooms

Backe vom Iberico Schwein mit schwarzen Trüffel und Pilzen

A la carta € 21,00

Fresas marinadas con balsámico de Módena y sorbete de limón

Marinated Strawberries with Modena Balsamic and lemon sorbet

Erdbeeren mit Balsamico aus "Modena" und Zitronen Sorbet

A la carta € 6,00

Menú 5 platos/Course/Gänge 35€ p.p. IVA/VAT/Mw.St. Incl. (Bebida/Drink/Getränke not Incl.)

Menú 4 platos/Course/Gänge 25€ 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