

DE 13 A 17 H

€26,50
I.V.A. INCL.

MENÚ DE LA SEMANA

*El precio incluye picadita con aceitunas, pan, palitos de verdura y alioli
*Der Preis beinhaltet Oliven, Brot, Gemüsesticks und Alioli

ENTRANTES

Fina crema de zanahoria con nata líquida al comino

Feine Karottencreme mit Kreuzkümmel-Flüssig Creme

Fine carrot cream with cumin liquid cream

Ensalada de sémola estilo *Tabouleh* con *papillote* de langostinos

Krautsalat nach *Tabouleh*-Art mit Garnelen *Papillote*

Tabouleh-style semolina salad with king prawn *papillote*

Clásico tártaro de ternera con su guarnición y servido con tostas

Klassischer Rindertartar, gewürzt mit Beilagen und serviert mit Toast

Classic beef tartare seasoned with its garnish and served with toast

PRINCIPAL

Spaghetti a la Bolognese con ragú de carne y salsa de tomate casera

Spaghetti Bolognese mit Fleischragout und hausgemachter Tomatensauce

Spaghetti Bolognese with meat ragout and homemade tomato sauce

Filete de salmón a la plancha con wok de verduras y *meunière* de alcaparras

Gegrilltes Lachsfilet mit Wok-Gemüse und Kapern-*Meunière*

Grilled salmon filet with vegetable wok and caper *meunière*

Escalope de ternera blanca con muselina de patata y salsa *remoulade*

Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree und *Remouladensauce*

Veal escalope with mashed potato and *remoulade* sauce

POSTRES

Turrón helado con puré de melocotón asado y *ganache* de chocolate blanco

Eis Nougat mit gebratenem Pfirsichpüree und weiße Schokolade *Ganache*

Iced nougat with roasted peach puree and white chocolate *ganache*

Tartita de requesón con sorbete de frambuesa y salsa de maracuyá

Quarktörtchen mit Himbeersorbet und Passionsfrucht Sauce

Cheesecake with raspberry sorbet and passion fruit sauce

*Bebidas no incluidas.
*Drinks not included.

mAxime