

LA CENA DE AÑO NUEVO

I

Rotebeete-Carpaccio mit Jacobsmuschel
im Speckmantel, an Pistazien-Krokant 16,-€

*

Duett aus Gefüllte Datteln auf Avocadosalat mit
„Vinagre de Jerez“ 14,50 €

*

Gegrillte Chorizo auf Serrano-Chilli-Bohnen 14,90 €

II

Zitronensorbet 5,50 €

III

Schweinemedailions im Speckmantel
an Kartoffel-Croutons in Orangen-Rosinen-Jus 25,50 €

*

Gefüllte Poulardenbrust Spanischer Art in Weisweinjus
Mit Papas Arrugadas und Mojo Rojo 25,90 €

*

Thunfisch mit Pinienkernen Ala Plancha an Paella 27,50 €

IV

Flan mit Orangen-Kaki Soße 6,50 €

*

Crema Catalana 7 €

*

Quesos y Aceitunas 9,90€

51,50 Menüpreis

Getränke

Aperetifs

Sherry T/M	5,-
Cava Aperol	6,-
Cava Hugo	6,-
Cava	5,50

Rosado

Yugo	0,2	7,-
Flasche		25,50

Blanco

Yugo	0,2	7,-
Flasche		25,50
Fuente Milano	0,2	6,50
Flasche		24,-

Tinto

Yugo	0,2	7,-
Flasche		25,50
Ríoja Crianza	0,2	8,-
Flasche		28,50

