

GASTROBAR

AGARÓ

Cocina

tradición+ innovación

Fusión



Para empezar...

ENSALADILLA DE PULPO CON CAVIAR DE SALMÓN 3,5



SALMOREJO CON CRISTAL DE JAMÓN Y TRIO DE TOMATE 3,5



ANGULAS ACARICIADAS AL WOK CON ALIÑO HUACATAY 3,5

(Con aliñado de huacatay, rocoto y mango acompañado de huevo flor.)



VERDURITAS DE LA HUERTA “en tempura de garbanzos” 5

(Zanahoria, calabacín, espárrago, berenjena, tirabeque y pimiento del padrón.

Acompañado de salsa agridulce.)



BRAVAS MORADAS CON ALIOLI DE AJOS NEGROS 5



RISONI DE LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE MANGO 8



JAMÓN IBÉRICO (100g), PAN CRISTAL Y TOMATE 17



QUESOS DE ESPAÑA D.O. 9

(Con confitura de cebolla roja caramelizada, tostas de pan y nueces.)



**CROQUETAS CREMOSAS DE POLLO ASADO ACOMPAÑADO
DE SALSA KIMUCHI 6**



**HUEVOS CON FLOR DE ALCACHOFA A BAJA TEMPERATURA CON
JAMÓN IBÉRICO SOBRE CREMA DE PATATA 8**



Ensaladas

TARTAR DE TOMATE CON AGUACATE Y VERDURAS A BAJA TEMPERATURA 4,5



ENSALADA TEMPLADA DE VERDURAS AL VAPOR Y PAPAYA 7.5



CESAR "Tradicional" 7



ENSALADA CON HIGOS Y QUESO GORGONZOLA 8



CEVICHE DE CORVINA 6,5



Sabor entre panes

NUESTRA MINI HAMBURGUESA DE RETINTO 4

(Pan mediterráneo, salsa BBQ, cebolla caramelizada, rúcula e Idiazabal.)



HAMBURGUESA DE RETINTO e IBÉRICO CON MANCHEGO 10

(Mollete antequerano y panceta Ibérica ahumada, tomate, cebolla morada y salsa BBQ)



GUA BAO DE CARRILLADA IBÉRICA CONFITADA 8

(acompañada de boniato crujiente cebolleta fresca, pepino encurtido, salsa kimchi y virutas de parmesano)



SHAWARMA DE CORDERO GUARNECIDO CON BATATA CRUJIENTE 7,5

(acompañada de salsa de yogurt, ensalada y cítrico)



Sabor entre panes

**TOSTA DE ANCHOA Y SARDINA AHUMADA
SOBRE ALBORONÍA 6**



**TACOS DE COCHINITA PIBIL ACOMPAÑADOS
DE TOSTONES 7,5**



Y porque no... unos ARROCES

**ARROZ MELOSO
DE ALMEJAS Y LANGOSTINOS 10**

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



ARROZ MELOS CON BOGAVANTE 20

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



ARROZ NEGRO DE CALAMARES CON ALIOLI 9

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



De la tierra...

RULO DE POLLO DE CORRAL CON REINETA Y WOK DE VERDURAS AL “KIMUCHI” 8

(Sweet & Sour.)



COSTILLA IBÉRICA LACADA CON SOJA, MIEL Y FRUTOS SECOS 14,5

(Acompañada de cintas encurtidas de zanahoria, calabacín y maíz dulce.)



SOLOMILLO MACALLAN 18

(Solomillo de ternera, aromatizado con whisky y acompañado de verduras y piñones.)



SOLOMILLO DE CERDO ASADO ACOMPAÑADO DE YUCA FRITA 15,5

(cocinado a baja temperatura protegido con costra de grano.)



De la mar...

TATAKI DE ATÚN ACOMPAÑADO DE AJO BLANCO DE COCO 16,5

(Atún macerado por osmosis.)



BACALAO ASADO CON COSTRA DE SÉSAMO, SOBRE PURÉ DE PIMIENTOS ROJOS 14,5

(con gotitas de aceite suave de infusión de chile.)



PULPO A LA BRASA CON PIMENTÓN DE LA VERA 9 – 17

(Acompañado con crema ligera de patata y espuma de remolacha.)



DORADA SOUS VIDE CON SURTIDO DE VERDURAS AL DENTE 12,5

(Dorada, juliana de zanahoria, puerro, calabacín, pimienta y brócolis.)



SALMÓN AL HORNO ACOMPAÑADO DE MANZANA 14,5

(aromatizada con aceite de vainilla.)



FRITURA DE PESCADO DE LA ZONA 12,5

(Según mercado.)



Lo mejor para el final...

transformando el azúcar

PERAS AL MOSCALTEL SOBRE BIZCOCHO BORRACHO DE CHOCOLATE 4,5

(Fruta fresca, vino de la tierra y chocolate.)



SORBETE DE MANDARINA ACOMPAÑADO DE FRUTA OSMOTIZADA CON UN TOQUE FLORAL 4,5

(Tanqueray e Hibiscus.)



LEMON PIE 4,5

(Crema de limón y nata.)



DADOS DE GRANNY SMITH "impregnados" DE MOJITO 4,5

(Acompañados de helado de limón con mango.)



CHEESECAKE DE CARAMELO Y CHOCOLATE 4,5

(Cremoso con trocitos de caramelo y chocolate.)



CHOCOLATE GUANAJA, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA 4,5

(Mousse de chocolate guanaja 70%, con núcleo de vainilla y fondo de crujiente de macadamia.)



NUESTROS VINOS

TINTOS

D.O RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro Crianza (Tempranillo) Botella 39
Finca Resalzo Crianza (Tempranillo) Botella 24
Buenos Dias 2011 Roble (Tempranillo) Copa 3 Botella 17

D.O RIOJA

Cuné Crianza (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) Botella 24
Marques de Arienzo Crianza (Tempranillo y Graciano) Copa 3 Botella 16
Beronia Crianza (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) Botella 17
Marques de Murrieta Reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha) Botella 39

D.O. IGPCÁDIZ

Quadis Crianza
(Merlot, Petit verdot, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Tempranillo y Syrah) Botella 17

D.O VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Barbazul Roble (Merlot, Syrah, Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon) Botella 17

D.O RIBERA GUADIA

Habla del Silencio Crianza (Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon) Botella 22

BLANCOS

D.O VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Castillo de San Diego Barbadillo (Palomino, fina) Copa 3 Botella 14,5
Maestrante Barbadillo Semi-Dulce (Palomino, fina) Botella 14,5

D.O. IGPCÁDIZ

Barbadillo Vi Cool Frizzante (Moscatel) Botella 15

D.O RUEDA

Ramon de Bilbao (Verdejo) Botella 17,5
Orofiel (Verdejo) Copa 3€ Botella 11

D.O. CONDADO DE HUELVA

Aguadulce de Villalúa Semi-Dulce (Zalema, Moscatel, Listán y Pedro Ximenez)
Copa 3/Botella 13,5

D.O. ALBARIÑO (RIAS BAIXAS)

Pazo Barrantes (Albariño) Botella 31,5

ROSADOS

D.O.CASTILLA Y LEÓN

Peñascal (Tempranillo y Garnacha) Copa 3 Botella 12

D.O.Ca.RIOJA

Marques de Riscal (Garnacha, Garnacha Blanca, Malvasía y Viura) Botella 15

D.O DOURO

Mateus Rose (Baga, Rufete, Tinta Barroca y Touriga Franca) Botella 14

D.O.LAMBRUSCO DELL'EMILIA

Crestissimo Frizzante Rosato (Salamino, Ancellotta, Marani y Maestri) Botella 10

BEBIDAS

AGUAS

Agua 1 L	2
Agua 0,50 CL	1,5
Agua con gas	2

CERVEZAS

Heineken caña	1,5
Heineken copa	1,8
Heineken 1/3	2
Cruzcampo 1/3	2
Cruzcampo 1/3/3 0,0	2
Cruzcampo 1/3/3 Gran Reserva	3
Cruzcampo 1/3/3 Sin gluten	2,5
Radler 1/3	2,5
Paulaner	4,5
Coronita	4

REFRESCOS

Coca-cola, Fanta, etc.	2
Aquiarius, Nestea	2,5

APERITIVOS

Martinis	5
Campari	6
Aperol	6
Ricard	5
Pernod	5

GENEROSOS

Manzanilla	2,2
Fino	2,5
Oloroso	2,5
Cream	2,5
Solera 1847	2,5
Palo Cortao	3
Moscatel Especial	2,5
Moscatel Dorado	2,5
Moscatel de Pasas	2,5
Amontillado	2,5
Pedro Ximenez	2,5

CAVAS Y CHAMPAGNES

Copa Cava	3
Benjamin	6
Pata Negra	15
Freixenet Cordon Negro	20
Juve Capms	30
Moet Chandon	60

COMBINADOS VODKA

Absolut	6
Smirnoff	6
Eristoff	6
Eristoff Black	6
Vox	6,5

COMBINADOS RON

Brugal Añejo	6
Bacardi Carta Blanca	6
Cacique	6
Capitán Morgan	6
Legendario Elixir	6
Barceló Añejo	6
Conde de Cuba	6
Pampero Especial	6
Cacique 500	7
Matusalem 10	8
Matusalem 7 años	8
Havana 7 Años	8
Pampero Aniversario	8
Barcelo Imperial	10

GINTONICS

Rives Dry	5,5
Larios Dry	5,5
Gordons	6
Beefeater	6
Beefeater 24	8
Citadelle	9
Martin Miller	8
Brockmans	9,5
Bulldog	8
London No 1	10
London No 3	9
G´ Vine	11,5
Hendrick´s	9,5
Exótica 1890	8
Plymouth	12
Rives Especial	8
Rives 1880	8
Tanqueray Ten	8
Tanqueray	6
Bombay Sapphire	7,5
Bombay Dry	6
Larios 12	6
Larios Rose	6
Rives Pink	6
Seagrams	6
Puerto de Indias	6

(Strawberry, Classic, Black, Guadalquivir)

BRANDYS Y COÑAC

Magno	4,5
Veterano	4,5
Carlos I	10
Duque de Alba	10
Cardenal Mendoza	10
Hennessy V.S	10

CAFÉ E

INFUSIONES

Café sólo, cortado, etc.	1,5
Café con Leche	1,5
Café Americano	1,5
Café Bombón	2
Cappuccino	2
Café Irlandés	6
Carajillo	2,5
Cacao	1,5
Chocolate	2
Té, poleo, manzanilla, etc.	1,5

WHISKY

Ballantine´s	6
Dyc 8 Años	6
J&B	6
White Label	6
100 Pippers	6
Passport Scotch	6
Cutty Sark	6
Jameson	6
Famous Grouse	6
Johnnie Walker Red	6
Johnnie Walker Black	8
Jim Beam	6
Four Roses	6
Jack Daniel´s	6,5
Chivas 12 Años	8
Cardhú	8
Ballantine´s 12 Años	9
J&B Reserva 15 Años	10
Glenfiddich	12
Macallan	10

LICORES

Frangelico	5
Pacharan	4
Licor 43	5
Baileys	5
Tequila J.Cuervo	5
Sambuca	5
Amaretto	5
Miura	4
Jagermeister	5
Licor de Hierbas	4
Vodka Caramelo	4
Licores de Fruta C/S alcohol	4
Licor de Crema	4
Aguardiente de Orujo	4
Malibú	5
Southern Comfort	4

TARTAS VARIADAS

4,5

**Servicio de botella en mesa 2€ por copa. Solicitar al camarero/a.

COCTELERÍA GASTRO

Margarita

(Tequila, Triple Seco, Zumo de Limón, Azúcar) 7€

Sherry Chipi

(Moscatel, Fino, Angostura, Ginger Ale, Hierbabuena, Azúcar) 6€

Spritz

(Aperol o Campari, Cava, Sprite) 6 €

Gin Fizz

(Ginebra, Zumo de Limón, Sprite, Leche, Azúcar) 6€

Flor de Verano

(Flor de Sauco, Cava, Hierbabuena) 6€

Tequila Sunrise

(Tequila, Zumo de Naranja, Granadina) 6€

Sangría

(Brandy, Triple Seco, Vino Tinto, Zumo limón, Fanta Naranja) 6€

Bloody Mary

(Vodka, Zumo de Tomate, Tabasco, Perrin's, Sal, Pimienta) 6,5€

Piña Colada

(Ron Blanco, Piña, Batida de Coco, Azúcar) 7,5€

Daiquiri Fruta de la Pasión *Frozen*

(Ron Blanco, Zumo de Limón, Fruta de la Pasión) 6,5€

Mojito

(Ron Blanco, Lima, Hierbabuena, Sprite, Azúcar) 6,5€

Mojito Criollo Fresa

(Ron Blanco, Lima, Fresa, Hierbabuena, Sprite, Angostura, Azúcar) 6,5€

Caipiriña

(Cachaza, Lima, Azúcar Moreno) 6,5€

Caipirissima

(Ron Miel, Lima, Azúcar Moreno) 6,5€

SIN ALCOHOL

San Francisco

(Zumo de Piña, Zumo de Melocotón, Zumo de Naranja, Granadina) 6€

Mojito

(Ron sin alcohol, Lima, Hierbabuena, Sprite, Azúcar) 6€

Piña Colada

(Ron sin alcohol, Piña, Leche de Coco, Nata, Azúcar) 6€



Pescados blancos y rojos



Moluscos, caracoles



Crustáceos, mariscos



Cacahuetes



Apio



Altramuces



Mostaza



Frutos secos



Huevos



Lacteos



Semillas de sésamo



Sulfitos



Cereales con gluten o trigo



Soja

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias.

Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido.

Este Establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la Prevención de la Parasitosis por Anisakis.

**Reservas
856 92 0042**



GASTROBAR AGARÓ

Sous-vide and traditional cooking

To start...

OCTOPUS SALAD WITH SALMON CAVIAR 3.50



SALMOREJO* WITH HAM CRISPS AND A TRIO OF TOMATOES 3.50



STIR FRIED ELVERS WITH HUACATAY DRESSING 3.50

(huacatay dressing, spicy pepper, mango and poached eggs.)



“Chickpea flour” TEMPURA VEGETABLES FROM THE GARDEN 5

(Carrot, courgette, asparagus, aubergine, mange-tout and padrón peppers.

With sweet and sour sauce.)



SPICY PURPLE POTATOES WITH BLACK GARLIC ALIOLI 5



PRAWN RISONI WITH MANGO VINAIGRETTE 8



IBERIAN HAM (100g), CIABATTA BREAD AND TOMATO 17



SPANISH CHEESES PDO. 9

(With caramelised red onion chutney, toast, and nuts.)



CREAMY ROAST CHICKEN CROQUETTES SERVED WITH KIMUCHI SAUCE 6



EGGS WITH SIMMERED ARTICHOKE FLOWERS ACCOMPANIED WITH IBERIAN HAM AND CREAM OF POTATO SOUP 8



*Salmorejo: A traditional, cold tomato and bread purée from Córdoba

Salads

**TOMATO TARTARE WITH AVOCADO AND SIMMERED
VEGETABLES 4.50**



WARM STEAMED VEGETABLE AND PAPAYA SALAD 7.50



“Traditional” CESAR SALAD 7

FIG AND GORGONZOLA SALAD 8

SEA BASS CEVICHE 6.50



Finger food

OUR MINI BEEF BURGER 4

(Mediterranean bread, BBQ sauce, caramelised onion, rocket and Idiazabal cheese.)



BEEF BURGER WITH IBERIAN BACON AND MANCHEGO 10

(Burger bun from Antequera with smoked Iberian bacon, tomato, red onion and BBQ sauce)



IBERIAN PORK CHEEK BAO BUNS 8

(accompanied with sweet potato fries, fresh chives, pickled cucumber, kimchi sauce and parmesan shavings)



LAMB SHAWARMA ACCOMPANIED WITH SWEET POTATO FRIES 7.50

(accompanied with yoghurt sauce, salad and lemon)



ANCHOVIES AND SMOKED SARDINES ON TOAST SERVED ON ALBORONÍA* 6



PORK AND ONION TACOS ACCOMPANIED WITH CROUTONS 7.50



*Alboronía: a traditional stew consisting of aubergines and other vegetables

And why not try... some RICE,

CREAMY RICE WITH CLAMS AND PRAWNS 10

(Minimum two people) Price per person



CREAMY RICE WITH LOBSTER 20

(Minimum two people) Price per person



SQUID INK RICE WITH CALAMARI AND ALIOLI 9

(Minimum two people) Price per person



From the sea...

TUNA TATAKI ACCOMPANIED WITH GARLIC AND ALMOND PURÉE 16.50

(Tuna marinated through osmosis.)



ROASTED COD WITH A SESAME SEED CRUST, SERVED ON RED PEPPER PURÉE 14.50

(with drops of mild chilli oil.)



GRILLED OCTOPUS WITH LA VERA PAPRIKA 9 – 17

(Accompanied with light cream of potato and beetroot foam.)



SOUS VIDE SEABREAM WITH AN ASSORTMENT OF AL DENTE VEGETABLES 12.50

(Sea bream, julienne carrot, leek, courgette, pepper, and broccoli.)



OVEN-BAKED SALMON ACCOMPANIED WITH APPLE 14.50

(infused with vanilla oil.)



LOCAL FRIED FISH 12.50

(Subject to availability.)



From the earth...

**FREE RANGE CHICKEN ROULADE WITH PIPPIN APPLE AND A
KIMUCHI VEGETABLE STIR FRY 8**

(Sweet & Sour.)



**HONEY AND SOY LACQUERED IBERIAN PORK RIBS TOPPED
WITH NUTS 14.50**

(Accompanied with grated pickled carrots, courgette and sweetcorn.)



MACALLAN SIRLOIN STEAK 18

(Veal sirloin steak, infused with whisky and accompanied with
vegetables and pine nuts.)



**ROASTED PORK LOIN STEAK ACCOMPANIED WITH
FRIED YUCCA 15.50**

(cooked at a low temperature protected by a grain crust.)



The best until last...

Transforming sugar.

POACHED PEARS IN MOSCATEL WINE ON RICH CHOCOLATE SPONGE CAKE 4.50

(Fresh fruit, local wine and chocolate.)



MANDARIN SORBET SERVED WITH OSMOTIZED FRUIT AND A FLOWERY TOUCH 4.50

(Tanqueray gin and Hibiscus.)



LEMON PIE 4.50

(lemon curd and cream.)



DICED GRANNY SMITH APPLES SOAKED IN MOJITO 4.50

(Accompanied with lemon and mango ice cream.)



CHOCOLATE AND CARAMEL CHEESECAKE 4.50

(Creamy with caramel and chocolate chunks.)



GUANAJA CHOCOLATE, VANILLA AND MACADAMIA CRISP 4.50

(70% Guanaja chocolate mousse, with a vanilla centre and Macadamia crisp base.)





White and red fish



Molluscs, snails



Crustaceans, shellfish



Peanuts



Celery



Lupin beans



Mustard



Nuts



Eggs



Lactose



Sesame seeds



Sulphites



**Cereals containing
gluten or wheat**



Soy

Detailed information is available for people with allergies or food intolerances. All our products could contain allergens (Regulation 1169/2011),

please consult our staff before ordering.

This Establishment meets the requirements laid out in Royal Decree 1420/2006 on the Prevention of Anisakiasis.



GASTROBAR AGARÓ

Sous-Vide-Küche und Traditionsküche

Starter...

TINTENFISCHSALAT MIT LACHSKAVIAR 3,5



SALMOREJO [Dickflüssige Gemüsesuppe] MIT HAUCHDÜNNEN SCHINKENSCHNITZEN UND TOMATEN-TRIO 3,5



LEICHT ANGEBRATENER GLASAAL IM WOK MIT HUACATAY-DRESSING 3,5

(Mit Huacatay-Dressing, Rocoto und Mango, begleitet von pochiertem Ei in Blumenform))



GARTENGEMÜSE „in Kichererbsentempura“ 5

(Möhren, Zucchini, Spargel, Auberginen, Zuckerschoten und Padron-Paprika. Begleitet von süßsaurer Soße.)



DUNKELVIOLETTE PATATAS BRAVAS [Kartoffeln] MIT ALIOLI AUS SCHWARZEM KNOBLAUCH 5



GARNELEN-RISONI MIT MANGO-VINAIGRETTE 8



IBERISCHER SCHINKEN (100g), KRISTALLBROT UND TOMATE 17



SPANISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN 9

(Mit Konfitüre aus karamelierten roten Zwiebeln, Toastbrot und Nüssen.)



CREMIGE BRATHÄHNCHENKROKETTEN MIT KIMUCHI-SOSSE 6



EIER MIT ARTISCHOCKENHERZEN, DIE BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHT WURDEN, MIT IBERISCHEM SCHINKEN UND KARTOFFELCREME 8



Salate

TOMATEN-TARTAR MIT AVOCADOS UND GEMÜSE, DAS BEI NIEDRIEGER TEMPERATUR GEKOCHT WURDE 4,5



LAUWARMER SALAT MIT DAMPFGEEMÜSE UND PAPAYAFRÜCHTEN 7.5



CÄSARSALAT „Traditionell“ 7

FEIGENSALAT MIT GORGONZOLA-KÄSE 8

SEEBARSCH-CEVICHE 6,5

Zum mit den Händen essen

UNSERE MINIHAMBURGER AUS RETINTO-RINDFLEISCH 4

(Mediterranes Brot, BBQ-Soße, karamelierte Zwiebeln, Rucola und Idiazabal-Käse.)



HAMBURGER AUS RETINTO-RINDFLEISCH und IBERISCHEM SCHWEINEFLEISCH MIT MANCHEGO-KÄSE 10

(Mollete [Brot] aus Antequera und Iberischem geräuchertem Speck, Tomaten, rote Zwiebeln und BBQ- Soße)



GUA BAO AUS IBERISCHEM BACKENFLEISCH KONFITIERT 8

(begleitet von knusprigen Süßkartoffeln und frischen Zwiebeln, Essig-Gurken, Kimchi-Soße und Parmesankäse)



SHAWARMA AUS LAMMFLEISCH MIT KNUSPRIGEN SÜSSKARTOFFEL ALS BEILAGE 7,5

(begleitet von Joghurtsoße, Salat und Zitrusfrüchten)



TOASTS MIT ANCHOVIS UND GERÄUCHERTEN SARDINEN MIT ALBORONÍA [Gemüseintopf] 6



TACOS MIT COCHINITA PIBIL [Schweinebraten] BEGLEITET VON TOSTONES [Kochbananen] 7,5



Und warum nicht ... einige REISGERICHTE,

LOCKERER REIS MIT VENUSMUSCHELN UND GARNELEN 10

(Mindestens zwei Personen)

Preis je Person



LOCKERER REIS MIT HUMMER 20

(Mindestens zwei Personen)

Preis je Person



SCHWARZER REIS MIT TINTENFISCH UND ALIOLI 9

(Mindestens zwei Personen)

Preis je Person



Aus dem Meer ...

THUNFISCH-TATAKI BEGLEITET VON KNOBLAUCHSUPPE MIT COCOSMILCH 16,5

(Osmotisch getrockneter Thunfisch)



GEBRATENER KABELJAU MIT SESAMKRUSTE, MIT PÜRRE AUS ROTEN PAPRIKASCHOTEN 14,5

(mit einigen Tropfen mildem Olivenöl mit Chili.)



GEGRILLTER TINTENFISCH MIT PAPRIKAPULVER AUS LA VERA 9 – 17

(Begleitet von leichter Kartoffelcreme und Rote-Rüben-Schaum.)



SOUS-VIDE-DORADE MIT EINER GEMÜSEAUSSWAHL „AL DENTE“ 12,5

(Dorade, in Streifen geschnittene Möhren, Lauch, Zucchini, Paprika und Brokkoli.)



IM OFEN GEBACKENER LACHS MIT ÄPFELN 14,5

(Mit Vanilleöl aromatisiert.)



FRITIERTE FISCHPLATTE MIT FISCH AUS DEM GEBIET 12,5

(je nach Marktlage.)



Vom Land ...

HÄHNCHENROLLE MIT RENETTE UND GEMÜSEWOK IN KIMUCHI-SOSSE 8

(Süß und sauer)



MIT SOJASOSSE, HONIG UND TROCKENFRÜCHTEN ÜBERZOGENE RIPPCHEN VOM IBERISCHEN SCHWEIN 14,5

(Begleitet von eingelegten Möhrenstreifen, Zucchini und süßem Mais.)



RINDERFILET MAC ALLAN 18

(Rinderfilet, mit Whiskey aromatisiert und begleitet von Gemüse und Pinienkernen)



GEBRATENES SCHWEINEFILET BEGLEITET VON FRITTIERTER YUCA 15,5

(Bei niedriger Temperatur gekocht und durch Samenkruste geschützt.)



Das Beste zum Schluss...

Die Transformation von Zucker.

BIRNEN IN MOSCATELWEIN AUF SCHOKOLADENBISKUIT 4,5

(Frisches Obst, Wein der Region und Schokolade.)



MANDARINEN-SORBETTE MIT OSMOTISCH GETROCKNETEN FRÜCHTEN MIT FLORALEM TOUCH 4,5

(Tanqueray und Hibiskus.)



LEMON PIE 4,5

(Zitronen-Creme und Sahne.)



GRANNY SMITH WÜRFEL „imprägniert“ IN MOJITO 4,5

(Begleitet von Zitronen-Eis und Mango.)



KÄSEKUCHEN MIT KAREMELL UND SCHOKOLADE 4,5

(Cremespeise mit Karamell- und Schokoladenstückchen.)



GUANAJA-SCHOKOLADE, VANILLE UND KNUSPERÜBERZUG AUS MACADAMIA-NÜSSEN 4,5

(Guanaja-Schokoladenmousse 70%, mit einem Vanillekern und Knusperüberzug aus Macadamia-Nüssen.)



- | | |
|---|--|
|  Weiß- und Rotfisch |  Weichtiere |
|  Krustentiere und Meeresfrüchte |  Erdnüsse |
|  Sellerie |  Lupinen |
|  Senf |  Trockenfrüchte |
|  Eier |  Milchprodukte |
|  Semensamen |  Sulfite |
|  Getreide mit Gluten oder Weizen |  Soja |

Wir verfügen über detaillierte Informationen für Personen, die an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden.

All unsere Produkte können Allergene enthalten (Verordnung 1169/2011), konsultieren Sie vor Ihrer Bestellung bitte unser Personal.

Dieser Betrieb erfüllt die Bestimmungen des Königlichen Dekrets 1420/2006 über die Prävention einer parasitären Infektionskrankheit durch Anisakis.