

# tarjeta primavera

## ENTRANTES

CREMA DE ESPARRAGOS I TARTAR DE SALMON A HUMADO <b>Spargelcremesuppe I Räucherlachs Tatar</b>	15
SOPA DE PESCADO CON AZAFRAN I PESCADO A LA PARILLA <b>Safran-Fischsuppe I gebratene Fische</b>	15
HUEVO ORGANICO DE LA HORA I ENSALADA DE ESPINACAS MANCHEGO RALLADO <b>Bio-Stundenei I Spinat Kräutersalat I gehobelter Manchego</b>	18
CALAMARES FRITOS I MAYONESA DE LIMON <b>Frittierte Calamari I Zitronenmayonnaise</b>	18
CEVICHE DE ESPARRAGOS Y SALMON <b>Ceviche von Spargel und Lachs</b>	21
VARIACION CARNE DE RES Y LUBINA CON MELON I TABIOCA I WASABI <b>Variation vom Rind und Loup de mer I Melone I Tabioka I Wasabi</b>	25

# tarjeta primavera

## PLATOS PRINCIPALES

GNOCCI DE AJO SILVESTRE I VEGETALES DEL EDITERRANEO AL HORNO MANCHEGO <b>Bärlauchgnocchis I Mediterranes Ofengemüse I Manchego</b>	35
RISOTTE DE ESPARRAGOS Y MORCHELLA ESCULENTA GALETTAS DE PARMESANO <b>Spargel-Morchel Risotto I Sprossen I Parmesan Cracker</b>	35
PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE DE MAIZ TOSTADO RIEBEL ESPUMA DE MAIZ I POLENTA DE MAIZ RIEBEL I VERDURAS <b>Kross gebratene Maispouardenbrust I Maisschaum Riebel-Mais Polenta I Gemüse</b>	38
RISOTTO DE SEPIA I CAMARONES SALTEADOS I PIMIENTA E HINOJO <b>Sepia Risotto I sautierte Crevetten I Paprika I Fenchel</b>	42
RODABALLO GLASEADO CON MIEL Y SOJA ESPUMA DE HIERBA DE LIMON I PRALINE DE TABBOULEH <b>Mit Honig und Soja glasierter Steinbutt I Zitronengrasschaum Tabouleh Praline</b>	44
ESTOFADO DE TERNERA BLANDA I POUREE DE PATATAS Y PIMIENTA ZANAHORIAS I GUISO DE TERNERA <b>Sanft gegarte Kalbshaxe I Kartoffel-Peperoni Stampf Fingerkarotten I Kalbsmilke</b>	45
CHULETAS DE CORDERO I VEGETALES DEL MEDITERRANEO AL HORNO GNOCCHI DE AJO SILVESTRE <b>Lamm Chops I Mediterranes Ofengemüse I Bärlauchgnocchis</b>	45
RAVIOLIS ABIERTOS CON LANGOSTA I VEGETALES I ESUPMA DE POMELO <b>Offenes Ravioli vom Hummer I Gemüse I Grapefruitschaum</b>	46