

Español

entradas
Frías

Pan de Ajo / con Queso	5.80€ / 6.75€
Paté de la Casa con Salsa Cumberland	9.75€
Salmón Marinado hecho en Casa	16.00€
Melón con Jamón Ibérico	13.50€
Melón al Oporto	9.00€
Carpaccio de Atún relleno de Anchoas con Vinagreta de Limón	12.50€
Flan de Foie con Toffee de Naranja	15.00€
Carpaccio de Solomillo de Ternera con Croutons de Parmesano	13.50€
Tartar de Atún Rojo con Guacamole	16.00€
Ceviche de Lubina con Maiz, Aguacate y Boniato	17.50€

entradas
Calientes

Caramelos rellenos de Pasta de Aguacate y Gambas con Salsa de Pasas (pieza extra 3€)	13.00€
Mejillones Tigre rellenos de Salsa de Champiñón	12.00€
Crêpes de Aguacate y Gambas	13.00€
Crêpes de Espinacas	11.00€
Fondos de Alcachofas gratinadas con Aguacate, Gambas, Setas, Espinacas y Foie	15.00€
Gambas “PIL PIL”	14.00€
Rollos de Panceta de Cerdo con Col, Salsa Teriyaki y toque de Sriracha	13.00€

ensaladas

Ensalada Mixta Simple o Verde	9.50€
Ensalada Mixta con Salmón marinado y Atún	12.00€
Ensalada de Aguacate y Gambas	13.50€
Ensalada Caprese de Tomate, Mozzarella y Aguacate	14.00€

sopas
y cremas

Sopa de Pescado	11.50€
Crema de Langostinos	8.00€
Gazpacho de Frambuesa	9.75€

*pescados
y
mariscos*

Salmón a la plancha o poché con Salsa Holandesa, servido con Verduras y Patatas Hervidas	19.00€
Milhojas de Salmón al Eneldo con salsa de Langostinos servido con Verduras y Arroz blanco	17.50€
Lenguado Grill con Verduras y Patatas hervidas o Ensalada	19.50€
Filetes de Lenguado con Uvas al Champán	22.00€
Filetes de Lenguado Grill con langostinos “PIL PIL”	23.00€
Filetes de Lenguado y Langostinos Grill con Salsa Tepanyaki, Espuma de Coco y Lima	24.00€
Langostinos Grill con Ensalada	21.00€
Langostinos al Champán servido con Verduras y Arroz blanco	22.00€
Lubina Grill o con reducción de vinagre Balsámico, Ajo frito y Guindilla	23.00€
Atún sobre tomate Grill y Ensalada	24.00€
San Pedro gratinado con Espinacas a la crema	19.50€

*carnes y
aves*

Filetes de Pollo a la plancha o con Salsa cremosa de Champiñones, Arroz y Verduras	16.00€
Hígado de Ternera Blanca con Puré de Patatas, Cebolla caramelizada y Bacon	19.75€
Nuestro Pato Asado con Puré de Manzana, Lombarda y Patatas Rösty	21.50€
Entrecôte de Buey Grill con Timbal de Patatas y Verduras	26.00€
Paletilla de Cordero Asada con la Salsa de su jugo con Puré de Patata y Verduras (800 grs)	28.50€
Solomillo de Buey Grill o a la Pimienta Verde con Timbal de Patatas y Verduras	32.00€
Vol-au-vent de Pintada Deshuesada en Salsa de Vino	19.00€
Chuletón de Buey 600grs	42.00€
Rabo de toro al vino tinto	24.50€

IVA Incluido

English

starter Cold

Garlic Bread / with Cheese	5.80€ / 6.75€
Home Made Paté with Cumberland Sauce	9.75€
Marinated Salmon <i>Home Made</i>	16.00€
Melon with Iberian Ham	13.50€
Melon with Port Wine	9.00€
Carpaccio of Tuna Fish Stuffed with Anchovies and dressing of Lemon Vinagrette	12.50€
Foie Gras Terrine with Orange Toffee	15.00€
Carpaccio of Beef Fillet with Parmesan Cheese Croutons	13.50€
Tuna Tartar with Guacamole	16.00€
Ceviche of Sea Bass with Corn, Avocado and sweet Potato	17.50€

starter Warm

Fried Caramels Rolls Stuffed with Avocado Mousse and Prawn over Raisin Sauce (extra un. 3€)	13.00€
Stuffed Mussels with Mushrooms Cream Sauce au Gratin	12.00€
Gratinated Avocado and Prawn Pancake	13.00€
Gratinated Spinach in Cream Pancakes	11.00€
Gratinated Assorted Artichokes stuffed with Mushrooms, Foiegras, Spinach, Avocado and Prawns	15.00€
Prawns "PIL PIL"	14.00€
Pork Belly Rolls with Cabbage, Teriyaki and Sriracha Sauce	13.00€

salad

Simple Mixed or Green Salad	9.50€
Mixed Salad with <i>Home Made</i> Marinated Salmon and Tuna	12.00€
Avocado and Prawn Salad	13.50€
Caprese Salad with Tomato, Avocado and Mozzarella	14.00€

soup

Fish and Shellfish Soup	11.50€
Cream of Prawn Soup	8.00€
Gazpacho of Raspberry	9.75€

*fish
and
shellfish*

Grilled or Poched Salmon with Hollandaise Sauce, Vegetable and Boiled Potatoes	19.00€
Salmon with Puff-Pastry in Dill and Prawn Sauce with Rice and Vegetables	17.50€
Grilled Sole with Potatoes and Vegetables or Salad	19.50€
Sole Fillets with Grapes in Champagne Sauce	22.00€
Grilled Sole Fillets with Prawns <i>“PIL PIL”</i> Style	23.00€
Sole Fillets and Grilled Prawns with Tepanyaki Sauce, Coconut mousse and Candied Lime	24.00€
Grilled King Prawns with Salad	21.00€
King Prawns in Champagne Sauce with Rice and Vegetable	22.00€
Sea Bass Grilled or <i>“Espalda Style”</i> (with Garlic, Modena Vinegar and Cayenne) Vegetables and Potatoes	23.00€
Red Tuna with tomato Grilled and salad	24.00€
Gratinated John Dory with Spinach in Cream Sauce	19.50€

*meat and
poultry*

Grilled Chicken fillets or with Creamy Mushroom sauce, Rice and Vegetables	16.00€
Calves Liver with caramelized Onions and Bacon with Mashed Potatoes	19.75€
Our Roast Duck with Apple Purée, Red Cabbage and Rösty Potatoes	21.50€
Grilled Entrecôte Steak with Timbal Potatoes and Vegetables	26.00€
Roast Baby Shoulder of Lamb with the Sauce of its Bones, Vegetables and Potatoes (800grs)	28.50€
Beef Fillet Steak in Green Pepper Sauce with Potatoes and Vegetables	32.00€
Vol-au-vent of Guinea Fowl with Wine Cream Sauce, Vegetables and Potatoes	19.00€
Beef Steak 600grs (Ribeye)	42.00€
Oxtail in Wine Sauce	24.50€

VAT Included

Deutsch

Kalte vorspeisen

Knoblauchbrot / mit Käse	5.80€ / 6.75€
Hausgemachte leberpastete mit Cumberlandsoße	9.75€
Marinierter Lachs (<i>Hausgem</i>)	16.00€
Melone mit spanischem <i>Jamón Ibérico</i>	13.50€
Melone in Portweinsauce	9.00€
Carpaccio vom Thunfisch mit Zitronen-Vinaigrette (<i>Sauce</i>)	12.50€
Foie Gras gem. mit Gäseleber und Orangen Toffee Sauce	15.00€
Carpaccio vom Rinderfillet mit Parmesankäse Krusten	13.50€
Rot Thunfisch Tartar mit Guacamole	16.00€
“Ceviche” von Seebarsch fish mit mais, Avokado und Süsskartoffel	17.50€

Heiße vorspeisen

Karamel Röllchen Gefüllt mit Avokado und Garnelen mit Rosinensauce (extra un. 3€)	13.00€
Gefüllte Miesmuscheln mit Champignons Creme Soße, Überbacken	12.00€
Überbackene Avokado Crepes mit Garnelen (<i>Pfannkuchen</i>)	13.00€
Überbackene Spinat Crepes (<i>Pfannkuchen</i>)	11.00€
Gefüllte Artichoken mit Avocado und Garnelen, Foiegras, Pilzen und Spinat Überbacken	15.00€
Gambas “PIL PIL” (<i>Garnelen mit Knoblauch und Öl in Casserole</i>)	14.00€
Schweinefleisch Röllchen mit weiss col und Teriyaki und Sriracha Soße	13.00€

salate

Gemischter normaler order Grüner Salat	9.50€
Gemischter Salat mit Marinierter Lachs und Thunfisch	12.00€
Salat mit Avokado und Garnelen	13.50€
Caprese Salat mit tomaten, avocado und Mozzarella	14.00€

suppen

Fisch und Meerresfrüchtesuppe	11.50€
Hummercremesuppe	8.00€
Gazpacho von Himbeeren	9.75€

*fish
u.
meeresfruchte*

Lachs gegrillt oder gekocht mit Sauce Hollandiase, Kartoffeln und Gemüse	19.00€
Mille-feuille von Lachs mit Dill und Garnelen Sauce mit Gemüse und weißem Reis	17.50€
Seezungen vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse	19.50€
Seezungenfilet mit Trauben in Champagnersauce	22.00€
Seezungenfilet mit garnelen in "PIL PIL" Sauce	23.00€
Seezungenfilet und Garnelen vom Grill mit Tepanyaki Sauce, kokosmousse, und kandierten Limetten	24.00€
Gegrillte Garnelen mit Salat	21.00€
King Prawns (Riesen Garnelen) in Champagnersauce mit Reis	22.00€
Seebarschfilet vom Grill oder " <i>Espalda</i> " (mit knoblauch und Gemüse)	23.00€
Gegrillter Thunfisch mit Tomaten und Salat	24.00€
Gratinierter "San Pedro" mit Rahmspinat	19.50€

*fleisch u.
geflügel*

Gegrillte Hähnchenfilets oder mit Cremiger Pilzsauce, Reis und Gemüse	16.00€
Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Gemüse	19.75€
Gebratene Ente mit Apfelpüree, Rotkohl und Rösti	21.50€
Rumpsteak vom grill mit Gemüse und Kartoffeln	26.00€
Gebratene Schulter mit Gemüse und Kartoffeln (800grs)	28.50€
Rinderfilet mit Grüner Pfeffersauce mit Gemüse und Kartoffeln	32.00€
Vol-au-vent (<i>pastete</i>) mit Perlhuhn in Weinsauce	19.00€
Rindfleisch-kotelett (<i>Ribeye</i>) 600grs	42.00€
Ochenschwanz in Weinsauce	24.50€

Steuern inklusive

Français

hors d'œuvre Froid

Pain Pain à L'ail / avec Fromage	5.80€ / 6.75€
Pâté Maison avec Sauce Cumberland	9.75€
Saumon Mariné (<i>Maison</i>)	16.00€
Melon avec Jambon Iberique	13.50€
Melon au Porto	9.00€
Carpaccio au Thon avec Vinaigrette au Citron et Huile d'olive	12.50€
Foie-gras terrine avec Toffee de Oranges	15.00€
Carpaccio de Boeuf avec Croutons de Parmesan	13.50€
Tartar de Thon avec Guacamole	16.00€
Ceviche de Loup de mer avec maïs, Avocat et patate douce	17.50€

hors d'œuvre Chaud

Caramels d'avocats et Crevettes (extra un. 3€) (<i>Rouleau Farci avec Avocats et Crevettes avec Sauce de Raisins Secs</i>)	13.00€
Moules Farcies au Safran	12.00€
Crêpes avec Avocats et Crevettes	13.00€
Crêpes avec Epinard à la Crème	11.00€
Fonds D'artichauts Farcies avec Avocats et Crevettes, Foie, Epinard et Campignons	15.00€
Crevettes "PIL PIL"	14.00€
Rouleaux de Poitrine de Porc avec Chou blanc et sauce Teriyaki et Sriracha	13.00€

salades

Salade Mixte normale ou Verte	9.50€
Salade Verte avec Saumon Mariné et Thon	12.00€
Salad d'avocats et Crevettes	13.50€
Capresse Salade avec Tomate, Avocat et Mozzarella	14.00€

potages

Soupe de Poisson	11.50€
Crème de Langoustines	8.00€
Gazpacho de Framboises	9.75€

poissons
et
crustacés

Saumon Grillé ou Poché avec Sauce Hollandaise, Pommes de Terre Bouillies et de Légumes	19.00€
Mille-feuille de Saumon à l'aneth et sauce de Langoustines avec Légumes et Riz	17.50€
Sole Grillés avec Légumes et Pommes ou Salade	19.50€
Filets de Sole avec Raisin au Sauce de Champagne	22.00€
Filets de Sole et Crevettes avec Sauce "PIL PIL"	23.00€
Filets de Sole avec Langoustines Grillée et Sauce Tepanyaki, Coco et Lime	24.00€
Langoustines (<i>Grandes Crevettes</i>) Grillés avec Salade	21.00€
Langoustines (<i>Grandes Crevettes</i>) avec Sauce de Champagne, Riz et Légumes	22.00€
Filets de Loup de Mer Grillés avec Sauce ail et Cayenne	23.00€
Thon grillé à la tomate et salade	24.00€
"San Pedro" gratiné avec Epinard à la Crème	19.50€

viande et
volaille

Filets de Poulet grillés ou avec Sauce Crèmeuse aux Champignons, Riz et Légumes	16.00€
Foie de Veau avec Oignons Caramélisé, Purée de Pommes et Légumes	19.75€
Canard Rôti avec Purée de Pommes Vertes, Choux Rouge et Pommes Rösty	21.50€
Entrecôte de Boeuf Grillé avec Pommes et Légumes	26.00€
Epaule d'Agneau Rôti avec Légumes et Pommes (800grs)	28.50€
Filet de Boeuf au Poivre Verte ou Grillé avec Légumes et Pommes	32.00€
Vol-au-vent de Pintade à la Crème avec Légume et Pommes	19.00€
Côtelette de Boeuf 600grs	42.00€
Queue de Boeuf avec Sauce de Vin	24.50€

TVA incluse

ХОЛОДНАЯ
закуска

чесночный/сырный хлеб	5.80€ / 6.75€
Домашний паштет с соусом «Camberland»	9.75€
Маринованный лосось	16.00€
Дыня с иберийским хамоном	13.50€
Дыня с Oporto	9.00€
Карпаччо из тунца с заправкой из оливкового масла и лимонного сока	12.50€
Флан из фуа-гра с апельсиновым соусом	15.00€
Карпаччо из говядины с крутонами из пармезана	13.50€
Тартар из красного тунца с гуакамолем	16.00€
севиче из морского окуня с кукурузой, авокадо и сладким картофелем	17.50€

горячие
закуски

«Карамельки» из авокадо и креветок под соусом из изюма (Дополнительный блок 3€)	13.00€
Тигровые мидии, с начинкой из запеченых шампиньонов	12.00€
Блинчики с авокадо и запечеными креветками	13.00€
Блинчики со шпинатом на сливках	11.00€
Артишоки запеченные с авокадо, креветками, грибами, шпинатом и фуа-гра	15.00€
Креветки «пиль-пиль»	14.00€
Рулетики из свинины с белой капустой, соусом терияки и срирачом	13.00€

САЛАТЫ

простой или зеленый смешанный салат	9.50€
Салат с тунцом и маринованным лососем	12.00€
Салат из авокадо и креветок	13.50€
салат капрейс из помидоров, моцрелы и авокадо	14.00€

СУПЫ

Суп из рыбы и морепродуктов (Он содержит морепродукты)	11.50€
Суп-пюре из креветок	8.00€
Гаспачо из малины	9.75€

**РЫБА И
МОРЕПРОДУКТЫ**

Лосось на гриле или на пару под голландским соусом с овощами и отварным картофелем	19.00€
Слоеное тесто из лосося с укропным соусом и ламгостино, белым рисом и овощами	17.50€
Филе морского языка на гриле с отварным картофелем и пассированными овощами	19.50€
Филе морского языка под соусом на основе шампанского и изюма	22.00€
Филе морского языка на гриле с креветками «пиль-пиль»	23.00€
Филе морского языка и креветки на гриле под соусом тапаньяки, с кокосовой пенкой и конфитом из лайма	24.00€
Креветки гриль с салатом	21.00€
Креветки в соусе с добавлением шампанского. Гарнир из риса	22.00€
Сибас на гриле с нежным имбирным маслом и бискайским ананасовым соусом	23.00€
Жареный тунец с помидорами и салатом	24.00€
“San Pedro” запеченная со шпинатом в сливках	19.50€

**МЯСО И
ПТИЦА**

Куриное филе гриль или со сливочно-грибным соусом, рисом и овощами	16.00€
Говяжья печень с картофельным пюре и карамелизованным луком с беконом	19.75€
Запеченая утка с яблочным пюре, красной капустой и картофелем «Rosty»	21.50€
Антрекот из говядины с тимбалем из картофеля и пасированными овощами	26.00€
Запеченая баранья лопатка в собственном соку 800grs	28.50€
Говяжья вырезка на гриле с соусом из зеленого перца	32.00€
Волован из птицы с винным соусом	19.00€
Говядина (Ribeye) 600grs	42.00€
Бычий хвост в соусе на основе вина	24.50€

Налоги включены



Tinto de la Casa 16.00€

D.O. CARIÑENA

Monasterio de las Viñas Gran Reserva 25.00€

Recomendado/Recommended

Anayón monovarietal 28.00€

D.O. RIOJA CRIANZA

Marqués de Riscal 19.00€

Izadi 26.50€

Viña Alberdi (*Rioja Alta*) 35.00€

Ramón Bilbao 25.00€

Muga 37.00€

RESERVAS

LAN Reserva 25.00€

RODA Reserva 50.00€

RODA I 80.00€

Marqués de Riscal Reserva 35.00€

Viña Ardanza Reserva 50.00€

Marqués de Murrieta Reserva 45.00€

Muga Reserva 50.00€

San Vicente 90.00€

Imperial Cune Reserva 40.00€

D.O. PRIORATO

Les Terrasses Alvaro Palacios 90.00€

Torres Perpetual 105.00€

GRAN RESERVAS

Rioja Alta 904 Gran Reserva 95.00€

Lan Gran Reserva 45.00€

Muga Prado de Enea 105.00€

Rioja Alta 890 Gran Reserva 350.00€

M. de Riscal Gran Reserva 75.00€

Barón de Chirel 95.00€

D.O. RIBERA DEL DUERO ROBLE

Ribera de la Casa 22.50€

Protos Joven Roble 25.00€

Pago de los Capellanes 30.00€

CRIANZA

Matarromera 45.00€

Protos Crianza 40.00€

Arzuaga 45.00€

Pago de Carraovejas 70.00€

Hacienda Monasterio 85.00€

Mauro 70.00€

Pago de los Capellanes 50.00€

Emilio Moro 45.00€

RESERVAS

Malleolus 65.00€

Malleolus Valderramiro 150.00€

Alion Reserva 150.00€

Protos Reserva 50.00€

Pago de los Capellanes Reserva 80.00€

Protos Gran Reserva 75.00€

Flor de Pingus 220.00€

Vega Sicilia Valbuena 5 año 180.00€

Pago de Capellanes, El Nogal 90.00€

P S I Pingus 85.00€

Arzuaga Reserva 75.00€

Servilio Autor 40.00€



rosados

Rosado de la Casa	16.00€
Mateus Rosé	16.00€
Muga	25.00€
Ramón Bilbao	23.00€

blancos

Verdejo Casa	19.00€
--------------	--------

D.O RIOJA

Muga Blanco. Seco/Dry	28.00€
-----------------------	--------

D.O. RUEDA

Marqués de Riscal (<i>Verdejo</i>)	22.00€
Souvignon Blanc	23.00€
Menade La Mision Barrica V3	45.00€
Ramón Bilbao (<i>Verdejo</i>)	22.00€

D.O. VALDEORRAS

"Godello" Merayo	25.00€
------------------	--------

OTROS VINOS

Natureo sin alcohol - 0.5º	22.00€
Milmanda Chardonnay	100.00€
Albariño	25.00€
Enate "234" Chardonnay	25.00€
Anayon Chardonnay	25.00€

cavas & champán

Juve Camps Rosé	35.00€
Moet & Chandon Brut Imperial	85.00€
Castellblanc Brut	25.00€
Veuve de Clicquot	85.00€
Laurent Perrier Rosé	140.00€
Juve Camps Reserva	45.00€
Taittinger	85.00€

IVA Incluido