

## Menú Mediodía

LUNES - VIERNES EXCEPTO FESTIVOS

MONDAY - FRIDAY EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS / MONTAG - FREITAG AUSSER AN FEIERTAGEN

### ENTRANTES

**Stracciatella de burrata con caponata siciliana de berenjenas y pan carasau**

Burrata stracciatella with eggplant sicilian caponata and carasau bread  
*Burrata stracciatella mit Auberginen sizilianischer Caponata und Carasau-Brot*

o / or / oder

**Vichyssoise con aroma a trufa, huevo a baja temperatura y patatas soufflé**

Vichyssoise with truffle smell, low-temperature egg and soufflé potatoes  
*Vichyssoise mit Trüffelaroma, Niedertemperatur-Ei und Auflaufkartoffeln*

### PRINCIPALES

**Caballa asada al kamado con glasa de chipote, soja dulce y muselina de boniato**

Kamado roasted mackerel with chipote glase, sweet soy and sweet potato mousseline  
*Kamado geröstete Makrele mit Chipotle-Glasur, süßem Soja und Süßkartoffelmousseline*

o / or / oder

**Arroz meloso de pollo campero y langostinos**

Creamy rice with free range chicken and prawns  
*Reis mit Freilandhuhn und Garnelen*

### POSTRES

**Flan de dulce de leche con sorbete de pera**

Dulce de leche flan with pear sorbet  
*Dulce de Leche Flan mit Birnensorbet*

o / or / oder

**Helados y sorbetes caseros**

Homemade ice cream and sorbets  
*Hausgemachtes Eis und Sorbets*

o / or / oder

**Degustación de quesos nacionales con pan carasau (Suplemento 4€)**

National cheese platter with carasau bread (€4 supplement)  
*Nationalkäse platte mit Carasau-Brot (Aufpreis 4€)*

21,50€

El menú incluye pan, alioli casero y una botella de agua mineral

The menu includes bread, homemade alioli and a bottle of mineral water

Das Menü beinhaltet Brot, hausgemachte Alioli und eine Flasche Mineralwasser

*Segundo servicio de pan 2€ por persona / Additional bread ration 2€ per person / Zusätzliches Brotverhältnis 2€ pro Person*