

MENÚ SAN VALENTÍN – SAINT VALENTINE'S DAY



ENTRANTES / HORS D'OEUVRES / VORSPEISEN / HORS-D'OEUVRE

ENTREMES VARIADO

Starter selection
Sélection d'hors d'oeuvre
Hors d'oeuvre Auswahl

CREMA DE ESPÁRRAGOS CON JAMÓN CRUJIENTE

Cream of asparagus soup with crusty ham
Velouté de champignons avec jambon croustillant
Spargelcremesuppe mit knusprigem Schinken

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE / HAUPTGERICHT ZUM AUSWÄHLEN /
PLAT PRINCIPAL À CHOISIR

CORDERO AL HORNO CON SALSA DE ROMERO, MENTA Y VINO

Roasted lamb shank with rosemary, mint and wine sauce
Lammkeule in Rosmarin-minze und Weinsosse
Gigot d'agneau à la sauce au romarin, vin et menthe

O / OR / ORDER / OU

LUBINA AL HORNO CON SALSA DE VINO Y AJO

Roasted sea bass with wine and garlic sauce
Loup de mer rôti avec wine-oil sauce
Wolfsbarsch aus dem Ofen in knoblauch und weinsosse

POSTRE / DESSERT / DESSERT / DESSERT

TARTA DE QUESO

Cheesecake
Tarte au fromage
Kasekuchen

VINO / VINE / VIN / WEIN

19,50.-€