

Los Entrantes Calientes

Espárragos blancos a la crema [3, 7]

- 🇬🇧 White asparagus with cream
- 🇩🇪 Weise Spargel in Creme
- 🇧🇪 Witte asperges in een roomsaus
- 🇷🇺 Белая спаржа под соусом

Sopa de cebolla gratinada [1, 6, 9]

- 🇬🇧 Onion soup au gratin
- 🇩🇪 Gratinierter Zwiebelsuppe
- 🇧🇪 Gegratineerde uiensoep
- 🇷🇺 Луковый суп

Hojaldre con setas, trigueros y foie fresco [1, 7]

- 🇬🇧 Puff pastry with mushrooms, wild asparagus and foie gras
- 🇩🇪 Blätterteig mit Pilze, grüne Spargel und frischem Foie
- 🇧🇪 Bladerdeeg met paddestoelen, groene asperges en verse ganzelever
- 🇷🇺 Пирог с грибами, спаржей и печенью

Timbal de alcachofas ala parilla y foi de pato fresco [II]

- 🇬🇧 Grilled artichoke timbale grilled duck foie gras
- 🇩🇪 Schichten von gegrillten artischocken und frischer entenleber
- 🇧🇪 Geroosterde artisjokken met verse eendelever
- 🇷🇺 Артишоки на гриле с печенью

Vieiras ala parrilla en pan de cristal con vinagreta de verduritas concasse y soja [1, 6, 13]

- 🇬🇧 Cristal bread topped with grilled scallops and vinaigrette of vegetables with soya sauce
- 🇩🇪 Jakobsmuschel vom grill im "kristallbrot" mit concasse gemüse vinagrete und soja
- 🇧🇪 Sint-jacob nootjes cristalbrood en een vinegrete van groentjes
- 🇷🇺 Гребешки на гриле с уксусом и соей

Berenjena rellena de frutos del mar a la thermidor [1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 13]

- 🇬🇧 Eggplant stuffed with seafood thermidor
- 🇩🇪 Mit meresfrüchten gefüllte aubergine a la thermidor
- 🇧🇪 Opgevulde aubergine met zeevruchten al thermidor
- 🇷🇺 Баклажан фаршированный морепродуктами с соусом Термидор



Hot Starters • Heise Vorspeisen • Warme Voorgerechten • Горячие закуски

Vieira gratinada con champiñones y parmesano [1, 7, 13]

- Gratinated scallops with mushrooms and parmesan cheese
- Gratinierte jacobsmuschel mit champignon und parmesan
- Sint-jacob nootjes gebratineerd met paddestoelen en parmesano
- Гребешки с шампиньонами и пармезаном

Coliflor rossini rellena de jamón dulce, espárragos verdes y queso cheddar con salsa de gorgonzola [1, 7]

- Cauliflower stuffed with sweet ham, green asparagus and cheddar cheese with gorgonzola sauce
- Blumenkohl rossini gefüllt mit schinken, grünem spargel und cheddar käse auf gorgonzola sauce
- Bloemkool opgevuld met ham, groene asperges
- Цветная капуста с ветчиной, спаржей, сыром чеддер с соусом горгонзола

Bogavante gratinado a la mantequilla de ajo [1, 2, 7]

- European lobster au gratin with garlic butter
- Gratinierter Hummer mit Knoblauchbutter
- Kreeft met lookboter
- Лобстер в сливочном масле с чесноком

Ancas de rana al ajillo o crema [1, 7]

- Frogs' legs in garlic sauce or cream
- Froschschenkel an einer Knoblauch- oder Rahmsauce
- Kikkerbilletjes met lookboter of roomsaus
- Лягушачьи лапки с чесноком или сливками

Crema de moluscos y gambas rojas [1, 2, 3, 7, 13]

- Soup of seashells and red prawns
- Suppe von Muscheln und Gambas red
- Roomsoep van zeeschelpen en rode gamba
- Крем-суп из моллюсков и креветок

Todos nuestros platos se acompañan de su guarnición · All meals are served with side dishes · Al onze gerechten zijn met groentjes en patatjes · Alle gerichte werden mit Beilagen gereicht · Всё блюда подаются с гарниром

I.V.A. incluido · V.A.T. included · Mehrwertsteuer inbegrieffen · BTW inbegrepen





Por encargo con 1 día de antelación hacemos cualquier tipo de arroz, paellas y gazpachos. También preparamos cochinillos, lechazos y otros asados para comer en el restaurante o llevar a casa.

Pregunten al chef para cualquier aclaración o sugerencias.



Dear clients

We prepare any type of paella and spanish rice dishes as well as gazpacho on request with a day in advance. We also prepare suckling piglets or other roasts to serve in the restaurant or to take home.

For any clarification or suggestion, please ask the chef.



Op bestelling (1 dag vooraf) kunnen we ook paellas en gazpachos klaarmaken. Ook kunnen we melkvarken of kleine lammetjes klaar - maken op bestelling voor. Hier in het restaurant of voor thuis.

Vragen aan de chef voor meer inlichtingen.



По предварительному заказу (минимум за 1 день) готовим все типы риса, паэльи и гаспачо. Так же есть возможность приготовить молочных пороссят, ягнят и другие виды мяса на гриле. В ресторане или на вынос.

Если у вас есть какие-либо вопросы или пожелания по поводу нашего меню, вы можете их обсудить с нашим шеф-поваром.



- | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|--------------|----------|-----------|--------------|--------|-----------|---------------------|--------|------------|---------------------|----------------|-------------|---------------|
| 1 CEREALES CON GLUTEN | 2 CRUSTÁCEOS | 3 HUEVOS | 4 PESCADO | 5 CACAHUETES | 6 SOJA | 7 LACTEOS | 8 FRUTOS DE CÁSCARA | 9 APIO | 10 MOSTAZA | 11 GRANOS DE SÉSAMO | 12 EX. SÓLIDOS | 13 MOLUSCOS | 14 ALTRAMUDES |
|-----------------------|--------------|----------|-----------|--------------|--------|-----------|---------------------|--------|------------|---------------------|----------------|-------------|---------------|