

<i>Entrantes fríos • Cold starters • Kåle Vorspeisen • Kalla förrätter</i>	€
1. <i>Pan tostado con tomate y jamón ibérico de bellota</i> <i>Toasted bread topped with tomato and first-choice cured ham</i> <i>Geröstetes Brot mit Tomate und erstklassigem rohem Schinken</i> <i>Rostat bröd med tomat och utsökt lufttorkad skinka</i>	6.00
2. <i>Ensalada César</i> <i>Caesar's salad</i> <i>Caesar Salat</i> <i>Caesarsallad</i>	9.00
3. <i>Gazpacho de mangas</i> <i>Gazpacho soup of mango fruit</i> <i>Gazpacho aus Mangofrucht</i> <i>Gazpacho soppa på mangofrukt</i>	6.00
4. <i>Ensalada de bacalao con vinagreta española</i> <i>Salt cod salad with Spanish vinaigrette sauce</i> <i>Klippfischsalat (gesalzener Kabeljau) mit spanischer Vinaigrette</i> <i>Kabeljosallad (saltad torsk) med spansk vinägrettsås</i>	11.00
5. <i>Salmón marinado al eneldo con salsa de mostaza</i> <i>Marinated salmon Swedish style with mustard & dill sauce</i> <i>Räucherlachs mit Dill und Senfsauce</i> <i>Gravad lax med gravlaxsås</i>	12.00
6. <i>Tabla de embutidos ibéricos con rúcula y tomates cherry</i> <i>Cured pork specialties (ham, loin, sausage, chorizo) with rocket salad and cherry tomatoes</i> <i>Luftgetrocknete Schweinespezialitäten (Schinken, Lende, Wurst, Chorizo)</i> <i>mit Rucola und Cherrytomaten</i> <i>Lufttorkade fläskspecialiteter (skinka, fläskfiare, salami, chorizo)</i> <i>med rucolasallat och cherrytomater</i>	13.50
7. <i>Filetes de arenque marinados sobre un lecho de patatas cocidas con manzana</i> <i>Goleen y salsa de curry</i> <i>Marinated herring fillets on a layer of boiled potatoes with apple Golden Delicious</i> <i>and curry sauce</i> <i>Marinierte Heringsfilets auf gekochten Kartoffeln mit Apfel Golden Delicious</i> <i>und Currysauce</i> <i>Sillfiléer på en bädd av kokt potatis med äpple Golden Delicious och currysås</i>	11.00
8. <i>Foie mi-cuit de pato sobre pan tostado con sésamo y salsa de moras</i> <i>Foie gras mi-cuit of duck on toasted bread with sesame seeds and blackberry sauce</i> <i>Foie Gras mi-cuit von der Ente auf geröstetem Brot mit Sesam und Brombeersauce</i> <i>Foie gras mi-cuit (anklever) på rostat bröd med sesamfrö och björnbärssås</i>	11.00

<i>Entrantes Calientes • Warm starters • Warme Vorspeisen • Varma förrätter</i>		€
9.	<i>Crema de mariscos con corona de nata Crustacean bisque with cream topping Meeresfrüchtecremesuppe mit Sahnehäubchen Redd skaldjursoppa med gräddtopp</i>	6.00
10.	<i>Ensalada templada de verduras rebozadas con reducción de balsámico Lukewarm salad of batter-fried vegetables with balsamico reduction Lauwarmer Salat von ausgebackenem Gemüse mit Balsamico Reduktion Ljum sallad på friterade grönsaker med balsamico reduktion</i>	9.00
11.	<i>Verduras de la huerta a la plancha con aliño de vinagre balsámico y aceite Hojiblanca Grilled young vegetables dressed with balsamic vinegar and olive oil Hojiblanca Gegrilltes junges Gemüse mit Balsamessig und Olivenöl Hojiblanca angemacht Grillade primörgrönsaker anrättade med balsamvinäger och olivolja Hojiblanca</i>	9.00
12.	<i>Colas de langostinos y manzanas en tempura Tempura-fried prawn tails and apples Garnelenschwänze und Äpfel in Tempura ausgebacken Tempurafriterade räksjärtar och äpplen</i>	12.00
13.	<i>Foie de pato dorado en la sartén con pera caramelizada y salsa al Pedro Ximénez Pan-seared foie gras of duck with caramelised pear and sauce of sweet sherry Pedro Ximénez Entenpastete aus der Pfanne mit karamellisierter Birne und Sauce aus süßem Sherry Pedro Ximénez Pannstektt foie gras (anklever) med karamelliserat päron och sås av söt sherry Pedro Ximénez</i>	11,50
<i>Pasta y Arroces • Pasta & Rice courses • Pasta & Reisgerichte • Pasta & Risrätter</i>		€
14.	<i>Nido de pasta con langostinos y calabacines en salsa de champán Tagliatelle nest with prawns and courgettes in champagne sauce Nudelnest mit Garnelen und Zucchini in Champagnersauce Bandpasta med räkor och squash i champagnesås</i>	11.00
15.	<i>Tortellini a la carbonara y crujiente de puerro Tortellini alla carbonara with crisp leek Tortellini alla Carbonara mit knusprigem Lauch Tortellini alla carbonara med spröd purjolök</i>	9.00
16.	<i>Arroz caldoso con bogavante (Minimo 2 personas - Precio por persona) Brothy rice & lobster pot (min. 2 persons - Price per person) Saftiger Reis- und Hummertopf (ab 2 Personen – Preis pro Person) Saftig ris- och hummergryta (min. 2 personer – Pris per person)</i>	23.00
17.	<i>Paella de pescado y marisco (Minimo 2 personas - Precio por persona) Paella with fish and seafood (min. 2 persons - Price per person) Paella mit Fisch und Meeresfrüchten (ab 2 Personen – Preis pro Person) Paella med fisk och skaldjur (min. 2 personer – Pris per person)</i>	13.00

18. *Filetes de salmonetes al horno con majada de cilantro y cebolla confitada* 13.00
Red mullet fillets baked in the oven with coriander sauce and confit onions
Rotbarbenfilets mit Koriandersauce und konfitierten Zwiebeln
Ugnstekta filéer av gulstrimmig mullus med koriandersås och confiterad lök
19. *Centro de bacalao en su punto de sal con ajos tostados y pimientos del piquillo* 14.50
Salt cod medallion in olive oil emulsion with toasted garlic and small red "piquillos" capsicums
Kabeljamedailon in Olivenöl Emulsion mit geröstetem Knoblauch und kleinen roten "Piquillos"
Paprikaschoten
Kabeljomedaljong (saltad torsk) i olivolje-emulsion med vitlök och små röda paprikor "piquillos"
20. *Salmón rojo a la plancha con verduritas de la huerta* 15.00
Grilled salmon with young vegetables
Gegrillter Lachs mit jungem Gemüse
Halstrad lax med primörgrönsaker
21. *Lenguado relleno de gambas y gratinado con salsa Mornay* 16.00
Sole with shrimp filling and Mornay sauce au gratin
Seezunge mit Krabben gefüllt und gratiniert mit Mornay-Sauce
Gratinerad räkfylld sjötunga à la Mornay
22. *Lomo de merluza con gulas y gratinado con salsa holandesa* 19.50
Chunk of hake with "gulas" (mock eel) and Hollandaise sauce au gratin
Seehechtrücker mit "Gulas" (Glasaale aus Surimi) und Sauce Hollandaise gratiniert
Hollandaisegratinerad kummelrygg med "gulas" (glasålar av surimi)
23. *Langosta rellena de aguacate y gratinada con salsa holandesa* 19.50
Spiny lobster with avocado filling and Hollandaise sauce au gratin
Languste mit Avocado gefüllt, mit Sauce Hollandaise gratiniert
Hollandaisegratinerad hummer med avokadofyllning

Disponemos de vivero con pescados y mariscos ; consúltenos !

Ask for our fresh fish and seafood from the vivarium.

Wir bieten auch frische Fische und Meeresfrüchte aus dem Vivarium an

Vi erbjuder även färsk fisk och skaldjur från vår vivarium.

<i>Carnes • Meat courses • Fleischgerichte • Kötträtter</i>	€
24. <i>Magret de pato sobre un lecho de patatas salteadas con frutos del bosque y coulis de moras</i> <i>Magret of duck on a layer of sauté potatoes with wild berries and blackberry coulis</i> <i>Entenbrust auf einem Bett von Bratkartoffeln mit Waldbeeren und Brombeercoulis</i> <i>Ankbröst på en bädd av stekt potatis med vilda bär och björnbärs coulis</i>	12.00
25. <i>Entrecot fresco a la parrilla con mantequilla Café de Paris</i> <i>Grilled fresh entrecôte steak with Café de Paris butter</i> <i>Frisches Entrecôte vom Grill mit Butter Café de Paris</i> <i>Grillad färsk entrecôte med Café de Paris-smör</i>	13.50
26. <i>Centro de solomillo a la parrilla con verduritas torneadas y salsa a elección</i> <i>Grilled centre-cut of fillet of beef with tourné vegetables and sauce of your choice</i> <i>Gegrilltes Herzstück vom Rinderfilet mit tourniertem Gemüse und Sauce nach Wahl</i> <i>Grillad mittbit av oxfilé med grönsaker och valfri sås</i>	16.50
27. <i>Chateaubriand con dos salsas (mín. 2 personas - Precio por persona)</i> <i>Chateaubriand with two sauces (min. 2 persons – Price per person)</i> <i>Chateaubriand mit zwei Saucen (ab 2 Personen – Preis pro Person)</i> <i>Chateaubriand med två såser (min. 2 personer – Pris per person)</i>	16.50
28. <i>Dueto de solomillo de ternera lechal y de buey con salsa al vino tinto y bearnesa</i> <i>Duo of fillet of veal and fillet of beef with red wine sauce and béarnaise</i> <i>Duo vom Kalb- u. Rinderfilet mit Rotweinsauce und Béarnaise</i> <i>Duett av kalv- och oxfilé med rödvinsås och bearnaise</i>	17.00
29. <i>Chuletillas de cordero lechal con lecho de panaderas y ali- oli artesano</i> <i>Lamb cutlets with boulangère potatoes and home-made aioli</i> <i>Lammkoteletts mit Bäckerin Kartoffeln u. hausgemachtem Aioli</i> <i>Lammkotleter med boulangère potatis och hemlagad aioli</i>	15.50
30. <i>Solomillo con medallón de foie de pato, manzana caramelizada y reducción de Pedro Ximénez</i> <i>Fillet steak with medallion of foie gras of duck, caramelised apple and reduction of sweet Pedro Ximénez sherry</i> <i>Rinderfiletsteak mit Entenpastete Medaillon, karamellisierem Apfel und Reduktion von süßem Pedro Ximénez Sherry</i> <i>Oxfilé med medaljong av foie gras (anklever), karamelliserat äpple och reduktion av söt sherry Pedro Ximénez</i>	19.00
31. <i>Tiras de pluma ibérica salteadas con champiñones y setas al brandy</i> <i>Sauté strips of loin of Iberian pork with brandy, button & oyster mushrooms</i> <i>Streifen von der iberischen Schweinelende mit Champignons und Austernpilzen in Brandy geschwenkt</i> <i>Strimlor av iberisk fläskfiare med brandy, champinjoner och ostronskivlingar</i>	16.00
32. <i>La fondue de solomillo y magret de pato con trilogía de salsas (mín. 2 personas - Precio por persona)</i> <i>Fondue with fillet of beef and magret of duck, the three sauces (min. 2 persons – Price per person)</i> <i>Fondue mit Rinderfilet und Entenbrust mit dreierlei Saucen (ab 2 Personen – Preis pro Person)</i> <i>Fondue på oxfilé och ankbröst, serveras med tre såser (min. 2 personer – Pris per person)</i>	20.00

Los postres • Desserts • Nachspeisen • Dessertes

€

33. *Mousse de chocolate Black & White con virutas de chocolate y almendras* 5,50
Chocolate mousse Black & White with chocolate shavings and almonds
Schokoladenmousse Black & White mit Schokoladenraspeln und Mandeln
Chokladmousse Black & White med chokladspån och mandlar
34. *Crêpes con salsa de naranja, helado de vainilla y chantilly* 6,50
Crêpes with orange sauce, vanilla ice cream and Chantilly
Crêpes mit Orangensauce, Vanilleeis und Chantilly-Sahne
Crêpes med apelsinsås, vaniljglass och visprädde
35. *Hojaldre caliente de manzana sobre un espejo de crema inglesa* 5.00
Warm apple flaky pastry slice on a custard mirror
Warme Apfel-Blätterteigschnitte auf einem Spiegel Englischer Creme
Varm äppelkaka med smördeg på en spegel av vaniljsås
36. *Semifrido de manga sobre bizcocho de especias* 5.00
Mango parfait on a spice sponge
Mangoparfait auf Gewürzkuchen
Mango parfait på en kryddad sockerkaka
37. *Crema catalana quemada y cristales de glucosa* 5.00
Catalonian crème brûlée with glucose crystals
Katalonische gebrannte Creme mit Glucosekristallen
Katalansk crème brûlée med glukoskristaller
38. *La fondue de chocolate con fruta fresca y frutos secos (mín. 2 personas - Precio por persona)* 6.00
Chocolate fondue with fresh and dried fruit (min. 2 persons – Price per person)
Schokoladenfondue mit frischem Obst und Trockenfrüchten (ab 2 Personen – Preis pro Person)
Chokladfondue med färsk och torkad frukt (min. 2 personer – Pris per person)
39. *Mousse de toffee con salsa de chocolate caliente* 5,50
Toffee mousse with warm chocolate sauce
Toffee-Mousse mit warmer Schokoladensauce
Toffee mousse med varm chokladsås
40. *Selección de quesos europeos* 6.00
European cheese selection
Auswahl europäischer Käsesorten
Urval av europeiska ostar