

# El Chef les sugiere:

**Sopa de cebolla gratinada al Parmesano..... 7,50 €**

Augratin onion soup with Parmesan / Soupe à l'Oignon gratinée au Parmesan  
Gratinierte Zwiebelsuppe in Parmesan

**Pulpo de roca cocido a la gallega.....11,90**

Octopus cooked with the Galician Style  
Poulpe cuit à la galicienne  
gekocht Krake, Octopus die Galizisch Stil

**Alcachofas con chipirones salteadas al ajillo..... 11,50**

Sauteed Artichokes with small Squid with garlic  
Artichauts avec petites poulpes a l'ail  
Artischocken Herzen mit kleine Tinten-fische

**Langostinos flameados a la pimienta verde..... 16,50**

flambé Prawns with pepper sauce  
Crevettes flambé au poivre vert  
Garnelen mit Pfeffersauce, flambiert

**Lenguado relleno de setas y salsa de puerros..... 17,00**

Sole mushrooms stuffed with Leeksauce  
Sole farce avec champignons et sauce aux poireaux  
Gefüllt Seezunge mit Pilzen und Porreesauce

**Filetes de Lubina al Vim-Blan..... 14,00**

Sea bass fillets // Suprêmes de Bar // Seebarschfilets

**Rodaballo al Roquefort con esparragos trigueros..... 16,50**

Turbot with Roquefort sauce and Wild Asparagus  
Turbot au Roquefort avec Asperges sauvages  
Steinbutt mit Roquefortsauce und Wilde Spargel

**Tournedo de Solomillo Rossini ..... 18,00**

Veal Sirloin Rossini // Filet de Veau Rossini // Kalbsfilet Rossini

**Entrecot de añojo a la Cazadora..... 14,50**

Veal Entrecôte, Huntress Style // Entrecôte à la Chasseuse //  
Rindersteak nach Jägerart

**Confit de Pato con manzanas asadas y reduccion de Oporto..... 11,50**

Duck of Confit with baked apples and Port wine reduction  
Confit de Canard aux pommes au four et la réduction de porto  
Confit vom der Ente mit Bratäpfeln und Portwein reduktion

**NOTA: Precios sin I.V.A. 8% (no incluido)**