

## MENÜ „Copo de nieve“

### **Vorspeisen:**

Alioli mit ofenfrischem Baguette  
Thunfischcreme mit roten Zwiebeln  
Gemischte Oliven  
Datteln im Speckmantel  
Serranoschinken mit Honigmelone  
Gereifter Manchegokäse mit Trauben



### **Hauptspeisen:**

Rinderfiletröllchen mit Hirtenkäsefüllung, in Rotwein  
Gegrillte Schweinelendenstreifen an Portweingemüse  
Hähnchenbrust in weihnachtlicher Orangen-Zimtsauce  
Gegrillter Schwertfisch in Zitronen-Petersilien-Butter  
Gambas in Knoblauchöl  
Hausgemachte Paella „Luna y Sol“  
Gegrillte Gemüsesorten / Fenchel- Paprika- Gemüse  
Champignons in Knoblauch-Sherrysauce  
Rosmarinkartoffeln  
Gebackener Schafskäse mit Zwiebeln Kirschtomaten  
und Oliven  
Hackfleischbällchen in Tomatensauce

### **Dessert:**

Crema catalana  
Churros im Zimt-Zuckermantel mit Schokoladensauce  
Flan caramel

34,90€ pro Person



## MENÜ „Paseo en trineo“

### **Vorspeisen:**

Pinxtos mit Serrano, Manchego, Chorizo und  
Salchichon  
Gemischte Oliven  
Shrimps-Cocktail auf Eisbergsalat  
Kürbiscremesuppe im Gläschen mit Garnele im  
Kartoffelnest  
Alioli mit Baguette

### **Hauptspeisen:**

Argentinisches Rinderfilet in Nutella-Rotweinsauce  
Saftige Schweinemedallions im Speckmantel  
Span. Saltimbocca im Serranomantel, mit Salbeibutter  
Barbarie-Entenbrust in pikanter Orangen-Chilisauce  
Huhn in Sherrysahnesauce  
Frittierte Minitintenfische mit Alioli  
Gambas mit Kirschtomaten, Koriander und Zwiebeln  
Mediterranes Grillgemüse, fein gewürzt  
Champignons in Knoblauch-Sherrysauce  
Chilikartoffeln mit Alioli  
Artischockengemüse mit Rucola und Hirtenkäse  
Warmer Ziegenkäse mit Orangen-Honig auf Obstfilets  
Frischkäse-Jalapenos mit Salsa-Dip  
Gebackener Hirtenkäse mit getrockneten Tomaten

### **Dessert:**

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Flan Caramel  
Schokoladen-Duett im Pulverschnee  
Milchreis mit Glühweifeigen

39,90€ pro Person



## MENÜ „Arbol de Navidad“

### Vorspeisen:

Räucherlachs-Dill-Creme  
Zucchini mit Schafskäse und Walnusskernen  
Datteln im Speckmantel  
Pinxtos-Trilogie (Manchego/Serrano/Chorizo)  
Alioli mit ofenfrischem Baguette / Gemischte Oliven  
Baskischer Bauernsalat mit Schafskäsewürfeln  
Karotten-Kürbis-Süppchen mit Croutons



### Hauptspeisen:

Saftige Streifen vom irischen Roastbeef  
Rinderfiletmedaillons unter der Walnusskruste  
Schweinelendenstreifen mit Champignons  
Hähnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce  
Thunfischspieße im Sesammantel, mit Sojasaucen-Dip  
Gambas im Wasabi-Tempuramantel mit Dip  
Gegrillte Gemüsesorten  
Champignons in Knoblauch-Sherrysauce  
Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz  
Kartoffeln mit Gemüse in Tomatensauce  
Gebakener Ziegenkäse auf Birne und roter Bete  
Mozzarellasticks mit Salsa-Dip



### Dessert:

Spanische Mandeltarte mit Bourbon-Vanilleeis  
Crema catalana  
Churros im Zimt-Zuckermantel mit Schokoladensauce  
Ricottaquark mit Himbeeren

49,90€ pro Person



## MENÜ „Feliz Navidad“

### **Vorspeisen:**

Mit Ziegenfrischkäse gefüllte Zucchinirollchen  
Duett von Lachs-Thunfischtartar mit Avocado  
Gemischte Oliven  
Rindercarpaccio mit Büffelmozzarella  
In Essig eingelegte Sardellenfilets in Essig  
Kürbiscremesuppe mit Garnele im Kartoffelnest  
Alioli mit Baguette

### **Hauptspeisen:**

Rinderfiletspritzen in Grüner Pfeffersauce  
Barbarie-Entenbrust in pikanter Orangen-Chilisauce  
Huhn in Mangosauce  
Doradenfilet im Serranomantel, an Salbei-Butter  
Schweinelendenstreifen in Café de Paris-Butter  
Gambas in Kokos-Currysauce, mit Koriander & Sesam  
Gegrillte Gemüsesorten  
Fenchel-Paprikagemüse mit Thymian  
Champignons in Knoblauch-Sherrysauce  
Kleine Runzelkartoffeln im Salzmantel mit Mojo  
Gebak. Ziegenkäse im Speck auf Birnengemüse  
Frischkäse-Jalapenos mit Salsa-Dip  
Gebackener Hirtenkäse mit Quittenpaste  
Spinatkrokette / Empanadas mit Spanferkel



### **Dessert:**

Leche frita (Frittierte Milch) auf Himbeer-Mangosauce  
Crema catalana  
Schokoladensoufflé mit Stracciatellaeis und Früchten  
Churros im Zimt-Zuckermantel mit Schokoladensauce

59,90€ pro Person