





ÍNDICE · INDEX

ENTRANTES

Starters
Vorspeisen

ENSALADAS Y SOPAS

Salads and Soup
Salate und Suppe

PASTA Y ARROCES

Pasta and Rice
Pasta und Reis

PESCADOS

Fish
Fisch

CARNE

Meat
Fleisch

VEGETARIANO

Vegetarian
vegetarisch

POSTRES

Desserts
Nachspeisen

Pan y Focaccia./Bread and Focaccia./ Brot und Focaccia 3 € p.p.

MP. Incluye: 1 entrante, 1 plato principal y un postre

HB. Includes: 1 starter, 1 main course and a dessert

HP. Beinhaltet: 1 Vorspeise, 1 Hauptgericht und ein Nachspeise

Consultar los suplementos para los clientes en Media Pensión y Pensión Completa, de nuestras sugerencias diarias. Verduras de nuestra huerta (km 0). IGIC incluido

Consult the supplements for the clients in Half Pension and Full Board, of our daily suggestions. Vegetables of our gardens (km 0). Taxes included

Konsultieren Sie die Ergänzungen für die Kunden in HalbPension und VollPension, unserer täglichen Vorschläge. Gemüse aus unseren Gärten (km 0). Steuern inbegriffen

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

Antipasti a Buffet

19 €

Appetizers Buffet.

Vorspeisen Buffet.



Vitello tonnato de ternera lechal, alcaparrón, brotes y polvo de aceituna negra

19 €

Vitello tonnato with milk-fed veal, caperberry, microgreens and black olive powder.

Vitello tonnato vom Milchkalb mit Kapernapfel, Sprossen und schwarzem Olivenpulver.



Carpaccio de vaca con salsa rosa, parmesano y rúcula

20 €

Beef carpaccio with cocktail sauce, parmesan and arugula.

Rindercarpaccio mit Cocktailsauce, Parmesan und Rucola.



Carpaccio de atún, pesto de pistacho y crema agria de rábano picante

18 €

Tuna carpaccio with pistachio pesto and horseradish sour cream.

Thunfisch-Carpaccio mit Pistazienpesto und Meerrettich-Sauerrahm.



Prosciutto e melone, menta y gorgonzola

16 €

Prosciutto e melone, mint and gorgonzola.

Prosciutto e Melone mit Minze und Gorgonzola.



Tomino asado, pera al Barolo y panceta italiana

16 €

Grilled tomino cheese, Barolo-poached pear and Italian pancetta.

Gegrillter Tomino-Käse, Barolo-Birne und italienische Pancetta.



Aranccino de boletus y trufa con espuma de parmigiano

16 €

Boletus and truffle arancino with parmigiano foam.

Arancino mit Steinpilzen, Trüffel und Parmesanschaum.



Parmigiana di melanzane

12 €

Eggplant parmigiana.

Auberginen-Parmigiana.

ENSALADAS Y SOPAS

SALADS AND SOUP · SALATE UND SUPPE



Burrata fresca, tomate cherry asado tricolor al balsámico y anchoa del cantábrico

20 €

Fresh burrata, roasted tricolor cherry tomatoes with balsamic and Cantabrian anchovy.

FrISChe Burrata, dreifarbige Ofen-Kirschtomaten mit Balsamico und Kantabrischer Sardelle.

Ensalada siciliana con aliño de naranja sanguina, hinojo y Kalamata

14 €

Sicilian salad with blood orange, fennel and Kalamata olives.

Sizilianischer Salat mit Blutorangedresseing, Fenchel und Kalamata-Oliven.



Sopa de tomate al estilo Botánico con crema montada

14 €

Tomato soup, Botánico-style, with whipped cream.

Botanico Tomatensuppe mit aufgeschlagener Sahne.



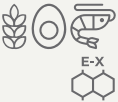
Zuppa di zucca fría con ricota

14 €

Chilled pumpkin soup with ricota.

Kalte Kürbissuppe mit Ricotta.

PASTA Y ARROCES · PASTA AND RICE · PASTA UND REIS

	Tonnarelli “cacio e pepe” <i>Tonnarelli “cacio e pepe”.</i> <i>Tonnarelli “Cacio e Pepe”.</i>	16 €
	Tagliatelle aglio olio e peperoncino con langostinos <i>Tagliatelle aglio, olio e peperoncino with prawns.</i> <i>Tagliatelle Aglio, Olio e Peperoncino mit Garnelen.</i>	19 €
	Tagliolini caseros al tartufo di Alba <i>Homemade tagliolini with Alba truffle.</i> <i>Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel aus Alba.</i>	19 €
	Clásica lasaña boloñesa con pasta fresca casera, salsa napolitana y parmesano <i>Classic Bolognese lasagna with homemade pasta, Neapolitan sauce and parmesan.</i> <i>Klassische Lasagne alla Bolognese mit frischer Pasta, neapolitanischer Sauce und Parmesan.</i>	14 €
	Spaguetti con salsa carbonara tradicional <i>Spaghetti with traditional carbonara sauce.</i> <i>Spaghetti mit traditioneller Carbonara-Sauce.</i>	16 €
	Rigatoni con ragout de carrillera de vaca <i>Rigatoni with beef cheek ragout.</i> <i>Rigatoni mit Rinderbäckchen-Ragout.</i>	18 €
	Gnocchi caseros nero con lubina y crema de guisantes <i>Homemade nero gnocchi with sea bass and pea cream.</i> <i>Hausgemachte schwarze Gnocchi mit Wolfsbarsch und Erbsencreme.</i>	16 €
	Ravioli de trufa, foie y setas <i>Truffle ravioli with foie gras and wild mushrooms.</i> <i>Trüffelravioli mit Foie Gras und Pilzen.</i>	25 €
	Raviolo de asparagi, pecorino y guanciale <i>Asparagus raviolo with pecorino and guanciale.</i> <i>Spargel-Raviolo mit Pecorino und Guanciale.</i>	14 €
	Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala <i>Tomato risotto with buffalo mozzarella.</i> <i>Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella.</i>	19 €
	Risotto al azafrán con ossobuco de ternera <i>Saffron risotto with veal ossobuco.</i> <i>Safranrisotto mit Kalbs-Ossobuco.</i>	25 €

PESCADO · FISH · FISCH



Bacalao al horno con costra de tomate seco y alioli de aceituna negra

20 €

Baked cod with sun-dried tomato crust and black olive aioli.

Gebackener Kabeljau mit Kruste aus getrockneten Tomaten und schwarzem Oliven-Aioli.



Rodaballo con fondo cacciucco y papa negra

25 €

Turbot with cacciucco broth and black potato.

Steinbutt mit Cacciucco-Fond und schwarzer Kartoffel.



Lubina asada, judía verde, gremolata y salsa blanca al prosseco

30 €

Roasted sea bass, green beans, gremolata and white Prosecco sauce.

Gebratener Wolfsbarsch, grüne Bohnen, Gremolata und weiße Prosecco-Sauce.

CARNE · MEAT · FLEISCH



Saltimbocca a la milanese con ensalada verde

20 €

Milanese-style saltimbocca.

Saltimbocca Milanese mit grünem Salat.



Pollo coquelet cacciatore con polenta frita

17 €

Coquelet chicken cacciatore.

Coquelet-Hähnchen Cacciatore mit gebratener Polenta.



Tagliata di manzo, salsa marsala, rúcula y lascas de parmesano

35 €

Beef tagliata with Marsala sauce, arugula and parmesan shavings.

Rinder-Tagliata mit Marsala-Sauce, Rucola und Parmesan.

VEGETARIANO · VEGETARIAN · VEGETARISCH



Tomino asado con pera al Barolo

15 €

*Grilled tomino cheese with Barolo-poached pear.
Gegrillter Tomino-Käse mit Barolo-Birne.*



Arancino de boletus y trufa con espuma de parmigiano

16 €

*Boletus and truffle arancino with parmigiano foam.
Arancino mit Steinpilzen und Trüffel, Parmesanschaum.*



Parmigiana di melanzane

12 €

*Eggplant parmigiana.
Auberginen-Parmigiana.*



Burrata fresca, tomate cherry asado tricolor al balsámico

19 €

*Fresh burrata, roasted tricolor cherry tomatoes with balsamic.
Frische Burrata, dreifarbige ofengeröstete Kirschtomaten mit Balsamico.*

Ensalada siciliana con aliño de naranja sanguina, hinojo y Kalamata

14 €

*Sicilian salad with blood orange, fennel and Kalamata olives.
Sizilianischer Salat mit Blutorange, Fenchel und Kalamata-Oliven.*



Sopa de tomate al estilo Botánico con crema montada

14 €

*Botánico-style tomato soup.
Tomatensuppe à la Botánico.*



Zuppa di zucca fría con ricota

14 €

*Chilled pumpkin soup.
Kalte Kürbissuppe mit Ricotta.*



Tonnarelli “cacio e pepe”

16 €

*Tonnarelli “cacio e pepe”.
Tonnarelli “Cacio e Pepe”.*



Tagliolini caseros al tartufo di Alba

19 €

*Homemade tagliolini with Alba truffle.
Hausgemachte Tagliolini mit Alba-Trüffel.*



Raviolo de asparagi y pecorino

14 €

*Asparagus and pecorino raviolo.
Spargel-Pecorino-Raviolo.*



Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala

19 €

*Tomato risotto with buffalo mozzarella.
Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella.*

POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN



Tiramisú clásico

10 €

Classic tiramisú.

Klassisches Tiramisu.



Pannacotta de amarena

10 €

Amarena cherry pannacotta.

Pannacotta mit Amarena-Kirsche.



Flan di panettone al forno

10 €

Baked panettone flan.

Panettone-Ofenflan.



Bonèt all'Frangelico

10 €

Bonèt al Frangelico.

Bonèt mit Frangelico.



Delicia de limón

10 €

Lemon delight.

Zitronen-Delikatesse.



Gracias por su visita.
Thank you for your visit.
Vielen Dank für Ihren Besuch.
Merci pour votre visite.

