

La Cumbre

Tapas zum Teilen der Tischmitte

Garnelencocktail serviert in einer hausgemachten Tartelette

Fisch-Curry-Krokette mit Korianderjoghurt

Bikini-Sandwich mit Entenconfit mit Pedro-Ximénez-Mayonnaise und geräuchertem Käse

Vorpeise

Traditionelle Puchero-Fleischbällchen
&
Zitronensorbet mit Cava

Hauptgericht Zur Auswahl

Gebratenes spanisches Lamm mit Kartoffelpüree

Gefüllte Hähnchenkeule mit Teriyaki-Sauce und Kartoffelpüree

Gegrillter Seehecht auf gebratenem Gemüse mit Erdnusssauce

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis und Ricotta, Salbei mit Pistazien

Dessert- Zur Auswahl

Gewürfelter Apfel in Rotwein mit Zitrone, Zimt und Kaffee, Kastaniencreme und Vanilleeis

Kürbis-Schokoladen-Tarte

Savarin mit Rum-Rosinen und toffee mit -Eis

Brot & Alioli

½ Flasche Wein pro Person oder Bier, Wasser oder Softdrink

39 € pro Person, inklusive MwSt.

Entre Tapas Table

Prawn cocktail served in a homemade tartlet

Fish curry croquette
with coriander yoghurt

Duck confit bikini sandwich with Pedro Ximénez mayonnaise and smoked cheese

Starter

Traditional puchero meatball
&
Lemon sorbet with cava

Main Course - Choice

Roasted Spanish lamb with mashed potatoes

Stuffed chicken thigh with teriyaki sauce and mashed potatoes

Grilled hake with sautéed vegetables and peanut sauce

Homemade pumpkin and ricotta ravioli
with sage and pistachios

Dessert Choice

Spiced apple in red wine with lemon, cinnamon and coffee, chestnut cream and vanilla ice cream

Pumpkin and chocolate tart

Rum and raisin Savarin
With toffee and ice cream

Bread & alioli

½ bottle of wine per person, or beer, water or soft drink
€39 per person, VAT included

Tapas Centro Mesa

Cocktail de gamba presentado en tartaleta casera

Croqueta de pescado al curry con yogur de cilantro

Bikini de confit de pato con mahonesa PX y queso ahumado

Entrante

Pelota tradicional de puchero

&

Sorbete de limón con cava

Segundos a Elegir

Cordero nacional al horno con pure de patata

Muslo de pollo relleno y salsa teriyaki sobre pure de patata

Merluza plancha, sobre verdura salteada y salsa de cacahuete

Raviolis caseros de calabaza y ricota con salvia y pistachos

Postres a Elegir

Manzana al vino tinto especiada con limón canela y café, crema de castaña y helado de vainilla

Tarta de calabaza y chocolate

Savarín de ron con pasas, toffee y helado

Pan all i oli

½ botella vino por persona o cerveza, agua, refresco
Precio por persona 39€ iva incl.

Tapas a Partager au Centre Table

Cocktail de crevettes présenté dans une tartelette maison

Croquette de poisson au curry avec yaourt à la coriandre

Bikini de confit de canard avec mayonnaise au Pedro Ximénez et fromage fumé

Entrée

Boulettes traditionnelles de puchero

&

Sorbet au citron et au cava

Plat Principal au Choix

Agneau espagnol rôti au four avec purée de pommes de terre

Cuisse de poulet farcie avec sauce teriyaki et purée de pommes de terre

Merlu grillé
sur légumes sautés et sauce aux cacahuètes

Raviolis maison au potiron et à la ricotta
à la sauge et pistaches

Dessert au Choix

Pomme épicée au vin rouge avec citron, cannelle et café, crème de châtaigne et glace à la vanille

Tarte au potiron et au chocolat

Savarin au rhum raisins sec, toffee avec glace

Pain & aïoli

½ bouteille de vin par personne, ou bière, eau
39€ par personne, TVA