



FUND.

1999

• el aljibe •

25 ANIVERSARIO

COCINA MEDITERRÁNEA

Bienvenidos al restaurante El Aljibe, un lugar donde la pasión por la gastronomía andaluza se ha servido en cada plato durante 25 años. En esta celebración de nuestro cuarto de siglo, rendimos homenaje a un visionario, nuestro fundador, Pablo Grosso, cuyo legado trasciende las paredes de este emblemático establecimiento en la Calle Plocia.

Pablo, con su visión y dedicación, no solo fundó El Aljibe, sino que también convirtió a la Calle Plocia en un punto de encuentro para los amantes de la buena mesa, haciendo de este espacio un ícono de la gastronomía gaditana. Su apuesta fue siempre clara: ofrecer una experiencia culinaria auténtica, enraizada en la rica tradición de nuestra tierra, pero siempre abierta a la innovación.

Hace muy poco, despedimos a Pablo, pero su espíritu y amor por Cádiz, Andalucía y España permanecen vivos en cada rincón de El Aljibe. Hoy, más que nunca, estamos comprometidos a honrar su memoria, continuando la obra que con tanto amor inició. Cada plato que sale de nuestra cocina es un tributo a su pasión, a su incansable búsqueda de la perfección y, sobre todo, a su deseo de compartir la esencia de Cádiz con el mundo.

En este 25 aniversario, te invitamos a celebrar con nosotros no solo un cuarto de siglo de historia, sino el legado de un hombre que hizo de El Aljibe más que un restaurante: un símbolo de hospitalidad, calidad y amor por la gastronomía andaluza. Disfruta de nuestra carta, que es un viaje por los sabores que Pablo tanto amaba y que, con orgullo, seguimos compartiendo contigo.

Gracias por ser parte de nuestra historia. Que este homenaje a Pablo Grosso Goenechea sea también un brindis por muchos años más de compartir juntos la mejor cocina .

Bienvenidos a El Aljibe. Bienvenidos a casa.

Welcome to El Aljibe restaurant, a place where the passion for Andalusian cuisine has been served in every dish for 25 years. In this celebration of our quarter century, we pay tribute to a visionary, our founder, Pablo Grosso, whose legacy transcends the walls of this emblematic establishment on Plocia Street. Pablo, with his vision and dedication, not only founded El Aljibe but also turned Plocia Street into a meeting point for fine dining lovers, making this space an icon of Cadiz gastronomy. His commitment was always clear: to offer an authentic culinary experience, rooted in the rich tradition of our land, yet always open to innovation.

Very recently, we said goodbye to Pablo, but his spirit and love for Cádiz, Andalusia, and Spain remain alive in every corner of El Aljibe. Today, more than ever, we are committed to honoring his memory by continuing the work he started with so much love. Every dish that comes out of our kitchen is a tribute to his passion, his tireless pursuit of perfection, and above all, his desire to share the essence of Cádiz with the world.

On this 25th anniversary, we invite you to celebrate with us not just a quarter of a century of history but the legacy of a man who made El Aljibe more than a restaurant: a symbol of hospitality, quality, and love for Andalusian cuisine. Enjoy our menu, which is a journey through the flavors that Pablo loved so much and that, with pride, we continue to share with you. Thank you for being part of our story. May this tribute to Pablo Grosso Goenechea also be a toast to many more years of sharing the best cuisine together.

Welcome to El Aljibe. Welcome home.

Del mercado a la mesa, cocinamos los productos más frescos y de mejor calidad obtenidos a diario en los mercados locales de la provincia.

Más de 25 años cuidando lo que nos ofrece nuestra tierra.

From the market to the table, we cook the freshest and best quality products obtained daily in the local markets of the province.

More than 25 years taking care of what our land offers us.

Du marché à la table, nous cuisinons les produits les plus frais et de la meilleure qualité obtenus quotidiennement sur les marchés locaux de la province.

Plus de 25 ans à prendre soin de ce que notre terre nous offre.

Vom Markt bis zum Tisch kochen wir die frischesten und hochwertigsten Produkte, die täglich auf den lokalen Märkten der Provinz gewonnen werden.

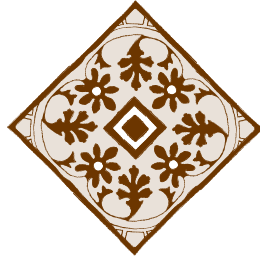
Mehr als 25 Jahre kümmern wir uns um das, was unser Land uns bietet.

Servicio de pan y aperitivo 2,00€ por persona, si no desea pan se le descontará 1€.

Bread and appetizer service €2,00 per person, if you don't want bread, €1 will be deducted.

Service pain et apéritif 2,00 € par personne, si vous ne souhaitez pas de pain, 1€ sera déduit.

Brötchen- und Häppchenservice 2,00 € pro Person, wenn kein Brot gewünscht wird, wird 1€ abgezogen.



Arroces

Rice / Riz / Reis

**Prueba nuestros arroces hechos
con el cremoso arroz dinamita
“Gran reserva MOLINO DE ROCA”.**

*Try our rices, we use the creamy rice
“Gran reserva MOLINO DE ROCA”.*

*Essayez notre riz
avec crémeux dynamite riz
« Gran reserva MOLINO DE ROCA ».*

*Probieren sie unseren hergestellten ries
mit cremigen dynamitreis
„Gran reservaMOLINO DE ROCA“.*

- a. Arroz mixto con solomillo y pollo. 12. **18,50€**
Mixed rice with pork sirloin and chicken / Riz mélangé avec surlonge et poulet
Mit Überlänge gemischter Reis
- b. Arroz seco con costilla de cerdo. 12. **22,50€**
Dry rice with pork rib/ Riz sec avec côte de porc
Trockenreis mit Schweinerippchen
- c. Arroz vegano con wakame y salicornia. 1,12. **20,50€**
Vegan rice with wakame and salicornia / Riz vegan avec wakame et salicornia
Veganer Reis mit wakame und salicornia
- d. Arroz vegano con alcachofas. 1,12. **20,50€**
Vegan rice with artichokes / Riz vegan aux artichauts / Veganer Reis mit Artischocken
- e. Arroz con calamares. 2,4,14. **22,50€**
Rice with squids / Riz aux calmars / Reis mit Kalmare
- f. Arroz con magret de pato y setas. 12. **22,50€**
Rice with duck breast and mushrooms / Riz au magret de canard et champignons
Reis aus Enten und Pilzen
- g. Arroz con langostinos y almejas. 2,4,v14. **20,50€**
Rice with prawns and clams / Riz aux crevettes et palourdes / Garnelenreis und Muscheln
- h. Arroz con lomo alto de retinto. 12. **25,00€**
Rice with retinto beef tenderloin / Riz avec entrecôte retinto
Reis mit Retinto-Entrecote
- i. Arroz con bogavante canadiense. 2, 4, 12,14. **20,00€**
Rice with canadian lobster / Riz au homard canadien
Reis mit kanadischer hummer
- j. Arroz con carabineros. 2, 4, 12,14. **28,00€**
Rice with red prawns / Riz aux crevettes rouges
Reis mirt roten Garnelen
- k. Arroz con zamburiñas. 2, 4, 12,14. **28,00€**
Rice with scallops / Riz aux escalopes
Reis mit Jakobsmuscheln
- l. Arroz con atún de almadraba. 4, 12,14. **24,50€**
Rice with Almadraba tuna / Riz au thon Almadraba / Reis mit Thunfischrein von Almadraba
- m. Arroz con planctón y choco. 2, 4,14. **29,00**
Rice with plankton and cuttlefish / Riz au plancton et seiche
Reis mit PLanktton und Kalmare
- n. Arroz con bogavante nacional. 2, 4, 12,14. **38,00 €**
Rice with spanish lobster / Riz au homard espagnol
Reis mit spanischer hummer



Entrantes fríos

Cold starters

Entrées froides

Kalte Vorspeisen

1. Ensaladilla rusa con: Langostinos o tartar de gambas. 2,3,4, 6, 7, 14. **19,50€**
Cold potato salad with : Big prawns tartar or prawns tartar
Salade de pommes de terre froide avec : Tartare de grosses crevettes ou tartare de crevettes
Kalte Kartoffelsalat mit: Große Garnelen Tartar oder Garnelen Tartar
2. Ceviche de atún de Almadraba. 4. **24,00€**
Almadraba tuna ceviche / Ceviche de thon Almadraba /Almadraba Thunfisch Ceviche
3. Paté al Pedro Ximénez. 7,12. **14,00€**
Paté flavoured with Pedro Ximénez wine /Paté aromatisé au vin Pedro Ximénez
Paté aromatisiert mit Pedro Ximénez Wein
4. Anchoas del Cantábrico con pimientos piquillos. 4, 12. **18,00€**
Cantabrian anchovies with stuffed peppers /Anchois cantabriques aux poivrons farcis
Kantabrische Sardellen mit gefüllten Paprika
5. Foie de pato a la pimienta rosa y compota de manzana casera. 12. **24,00€**
Duck foie with pink pepper and homemade apple compote
Foie de canard au poivre rose et compote de pommes
Entenfoie mit rosa Pfeffer und hausgemachtem Apfelmus
6. Carpaccio de atún de Almadraba con guacamole y virutas de parmesano. 3,4, 7. **23,50€**
Almadraba tuna carpaccio with guacamole and parmesan shavings
Carpaccio de thon Almadraba au guacamole et copeaux de parmesan
Almadraba-Thunfischcarpaccio mit Guacamole und Parmesanspänen
7. Paté de cabracho con salsa mahonesa. 1,2,3,4,7,9. **14,00€**
Scorpion fish pate with mayonnaise /Pâté de poisson scorpion avec mayonnaise
Drachenkopfpastete mit Mayonnaise
8. Paté de espárragos blancos y puerros. 3,7, 12. **14,00€**
White asparagus and leek pâté /Pâté d'asperges blanches et poireaux
Weißer Spargel und Lauchpastete
9. Surtido de patés de la casa. 12. **18,00€**
Assortment of house pâtés /Assortiment de pâtés maison
Sortiment an Hauspasteten
10. Jamón Ibérico de Bellota (80 grs.) **26,00€**
A corn fed Iberian Bellota Ham /Jambon ibérique Bellota /Iberischer Bellota-Schinken
11. Queso manchego en AOVE (140 grs.). 7 y 8. **18,00€**
Manchego cheese in extra virgin olive oil /Fromage Manchego à l'huile d'olive extra vierge
Manchego-Käse in nativem Olivenöl extra
12. Tabla de quesos nacionales. 7 y 8. **26,00€**
Selection of national cheeses /Sélection de fromages nationaux /Nationale Käsekammer



Entrantes calientes

Hot starters

Entrées chaudes

Warme Vorspeisen

13. Croquetas caseras de jamón ibérico. 1,3,7. **14,50€**
Homemade Iberian ham fritters / Croquettes de jambon ibérique
Hausgemachte iberische Schinkenkroketten
14. Croquetas caseras de espinacas con Parmesano. 1,3,7. **14,00€**
Homemade spinach fritters with Parmesan cheese / Croquettes d'épinards maison au parmesan
Hausgemachte Spinatkroketten mit Parmesan
15. Tortillitas de camarones. 1,2. **13,50€**
Shrimp omelettes / Omelettes aux crevettes / Garnelenomelettes
16. Fritura gaditana. 1,2,4. **25,00€**
Assorted fried fish / Assortiment de poissons frits / Verschiedene gebratene Fische
17. Revoltillo de bacalao ajoarriero con patatas paja. 3,4. **15,00€**
Scrambled cod with straw potatoes / Morue brouillée avec pommes de terre à la paille
Kabeljau mit Strohkartoffeln
18. Timbal de verduras y mozzarella. 7,12. **16,00€**
Vegetable timbale and mozzarella / Timbale végétale et mozzarella
Pflanzliche Timbale und Mozzarella
19. Gratinado de vietas y langostinos al cava (3 unidades). 1, 2, 7, 14. **16,60€**
Gratin of vines and prawns with cava (3 units) / Gratin de vignes et de crevettes au cava (3 unités)
Gratin von Reben und Garnelen mit Cava (3 Einheiten)
20. Bolsitas de pasta filo rellenas de queso de cabra y tomates confitados. 1,3,7,12. **16,50€**
Filo pasta sachets stuffed with goat cheese and candied tomatoes
Sachets de pâtes Filo farcis au fromage de chèvre et tomates confites
Filo Nudelbeutel gefüllt mit Ziegenkäse und kandierte Tomaten
21. Revoltillo de verduras de temporada. 3,12. **16,50€**
Scrambled seasonal vegetables / Légumes de saison brouillés / Rührgemüse der Saison
22. Almejas a su gusto. 1,2,12,14.
(Salsa marinera, vino Harveys Fino, salsa verde o con gambas) **22,00€**
Clams with:
Seafood sauce, Harveys Fino sherry wine, green sauce or with prawns
Des palourdes à votre goût
(Sauce aux fruits de mer, vin sherry Harveys Fino, sauce verte ou aux crevettes)
Venusmuscheln nach Ihren Wünschen
(Meeresfrüchtesauce, Harveys Fino Sherry Wein, grüne Soße oder mit Garnelen)



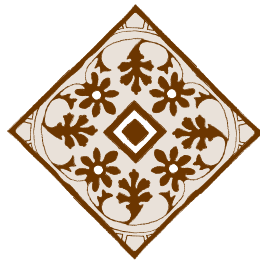
Ensaladas

Salads

Salades

Salate

23. Ensalada de burrata con canónigos,
fresas, tomate confitado y piñones. 7,8. **16,00€**
Burrata salad with canons, strawberries, tomato confit and pine nuts
Salade de burrata avec laitue d'agneau, fraises, confit de tomates et pignons de pin
Burrata-Salat mit Feldsalat, Erdbeeren, Tomatenconfit und Pinienkernen
24. Ensalada Cesar. 7,8. **16,00€**
Caesar salad / Salade Cesar / Cesar Salat
25. Ensalada griega con mojama de atún. 4,7. **17,00€**
Greek salad with tuna mojama
Salade grecque au thon mojama
Griechischer Salat mit Thunfisch-Mojama
26. Ensalada templada con tres quesos y anchoas. 1,4,7. **18,50€**
Warm salad with three cheeses and anchovies
Salade chaude avec trois fromages et anchois
Warmer Salat mit drei Käsesorten und Sardellen
27. Ensalada de jamón de Jabugo con higos y aceite de orégano. **19,50€**
Jabugo ham salad with figs and oregano oil
Salade de jambon Jabugo aux figues et à l'huile d'origan
Jabugo Schinkensalat mit Feigen und Oreganoöl
28. Ensalada templada de tomate y pescado. 4. **19,00€**
Warm tomato and fish salad
Salade chaude de tomates et de poisson
Warmer Tomaten-Fisch-Salat
29. Ensalada "El Aljibe". 4,7.
Mojama, queso de cabra, anchoas y
rollito de salmón relleno de crema de queso **17,00€**
Salad "El Aljibe"
Mojama, goat cheese, anchovies and salmon roll stuffed with cream cheese
Salade « El Aljibe ».
Mojama, fromage de chèvre, anchois et rouleau de saumon farci au fromage à la crème
Salat "El Aljibe".
Mojama, Ziegenkäse, Sardellen und Lachsbrötchen gefüllt mit Frischkäse



Cremas

Soups

Les soupes

Suppen

30. Gazpacho andaluz. 3,12. **9,00€**

*Andalusian gazpacho
Gaspacho andalou
Andalusischer Gazpacho*

31. Salmorejo. 1,3. **9,00€**

*Salmorejo, cold tomato cream
Salmorejo, crème de tomate froide
Salmorejo, kalte Tomatencreme*

32. Sopa de pescado. 2,3,4,6,7,9,12. **9,50€**

*Fish soup
Soupe de poisson
Fischsuppe*

33. Crema de calabaza a la manzanilla. 12. **9,50€**

*Pumpkin cream with chamomile wine
Crème de citrouille au vin de camomille
Kürbiscreme mit Kamillenwein*



Pescados

Fish

Poisson

Fische

34. Rape en salsa marinera. 1, 2, 4, 12,14. **24,50€**
Monkfish in seafood sauce /Lotte à la sauce aux fruits de mer/ Seeteufel in Meeresfrüchtesauce
35. Brocheta de rape y verduras en salsa de gambas. 1, 2, 4, 12,14. **28,00€**
*Monkfish and vegetable skewer in shrimp sauce / Brochette de lotte et de légumes à la sauce aux crevettes
Seeteufel-Gemüsespieß in Garnelensauce*
36. Gallo relleno de salmón ahumado al cava. 1, 4, 7, 12,14. **22,00€**
*Fish Rooster stuffed with smoked salmon in cava /Poisson farci au saumon fumé au cava
Fischhahn gefüllt mit geräuchertem Lachs in Cava*
37. Bacalao con salsa de ñoras a la vizcaina. 4, 12. **24,00€**
Cod with Biscayan sauce /Morue à la sauce biscayenne /Kabeljau mit Biskayasauce
38. Hojaldre de mero relleno de marisco con salsa de piquillos. 1, 2, 3, 4, 7, 12,14. **21,50€**
*Fish grouper stuffed with seafood with red pepper sauce
Mérrou farci aux fruits de mer avec sauce aux poivrons rouges
Fischzackenbarsch gefüllt mit Meeresfrüchten mit roter Paprikasauce*
39. Lomos de lubina sobre cama de pisto y crujiente de jamón. 4, 12. **21,50€**
*Sea bass loins on ratatouille and crispy ham /Longes de bar sur ratatouille et jambon croustillant
Wolfsbarsch-Lenden auf Ratatouille und knusprigem Schinken*
40. Langostinos al ajillo. 2. **17,00€**
*Grilled big prawns with garlic sauce /Grosses crevettes grillées avec sauce à l'ail
Gegrillte große Garnelen mit Knoblauchsauce*
41. Choco en su tinta con arroz y verduras. 2,12. **19,00€**
*Squid in its ink with rice and vegetables /Calmar à l'encre avec riz et légumes
Tintenfisch in seiner Tinte mit Reis und Gemüse*
42. Atún salvaje de Barbate a la plancha. 4. **29,00€**
Grilled wild Barbate tuna /Thon sauvage Barbate grillé /Gegrillter wilder Barbate-Thunfisch
43. Dorada salvaje con verduras salteadas. 4. **25,00€**
*Wild sea bream with sautéed vegetables /Dorade sauvage aux légumes sautés
Wildbrasse mit sautiertem Gemüse*
44. Tartar de atún con huevas de salmón y guacamole. 4. **28,00€**
*Tuna tartare with salmon roe and guacamole /Tartare de thon avec œufs de saumon et guacamole
Thunfischtatar mit Lachsrogen und Guacamole*



Carnes y aves

Meat and poultry

Viandes et volailles

Fleisch und Geflügel

45. Solomillo de ternera a la parrilla con salsa barbacoa casera. 1. **25,00€**
Grilled beef tenderloin with homemade barbecue sauce / Filet de bœuf grillé avec sauce barbecue maison
Gegrilltes Rinderfilet mit hausgemachter Barbecuesauce

46. Lomo alto de buey argentino **25,00€**
Argentine beef loin / Longe de bœuf argentin / Argentinische Rinderlende

47. Chuletitas de cordero con higos y reducción de moscatel. 12. **25,00€**
Lamb chops with figs and Muscat wine reduction / Côtelettes d'agneau aux figues et réduction du vin Muscat
Lammkoteletts mit Feigen und Muskatweinreduktion

48. Brocheta ibérica con verduras frescas y patatas **18,00€**
Pork tenderloin skewer with fresh vegetables and potatoes
Brochette de filet de porc avec légumes frais et pommes de terre
Schweinefiletspieß mit frischem Gemüse und Kartoffeln

49. Solomillo ibérico relleno de jamón, Emmental y piquillo. 1, 3, 7. **18,50€**
Iberian pork tenderloin stuffed with ham, Emmental and piquillo
Filet de porc ibérique farci au jambon, Emmental et piquillo
Iberisches Schweinefilet gefüllt mit Schinken, Emmental und Piquillo

50. Pechuga de faisán rellena de dátiles. 1, 3, 7. **17,00€**
Pheasant breast stuffed with dates / Magret de faisan bourré de dattes
Fasanenbrust gefüllt mit Datteln

51. Medallones de solomillo ibérico en salsa (Roquefort(7) o pimienta) **18,00€**
Iberian pork tenderloin medallions in sauce (Roquefort or pepper)
Médailles de filet de porc ibérique en sauce (Roquefort ou poivre)
Iberisches Schweinefilet Medaillons in Sauce (Roquefort oder Pfeffer)

52. Cochinillo deshuesado a baja temperatura **25,00€**
Boneless suckling pig at low temperature
Cochon de lait désossé à basse température
Knochenloses Spanferkel bei niedriger Temperatur

Todas las carnes van acompañadas de mix de verduras a la plancha y patatas Parisien,
adicionalmente puede pedir nuestras deliciosas guarniciones o salsas
All meats are accompanied by a mix of grilled vegetables and Parisien potatoes,
additionally you can order our delicious garnishes or sauces

Toutes les viandes sont accompagnées d'un mélange de légumes grillés et de pommes de terre parisiennes,
de plus, vous pouvez commander nos délicieuses garnitures ou sauces

Alle Fleischsorten werden von einer Mischung aus gegrilltem Gemüse und Pariser Kartoffeln begleitet.
Zusätzlich können Sie unsere leckeren Beilagen oder Saucen bestellen

GUARNICIONES

Sides / Garnitures / Beilagen

Hojas de lechuga fresca

Hojas de lechuga fresca aliñada con AOVE y limón 4,00€

Patatas fritas

Patatas caseras fritas al momento 4,50€

Pimientos del piquillo

Pimientos del piquillo caramelizados con AOVE 4,50€

Puré de patatas

Puré de patatas con mantequilla 4,50€

Mac & Cheese

Pasta con una salsa de queso cheddar 4,50€

Espárragos verdes gratinados

Espárragos verdes a la brasa gratinados con salsa bearnesa 4,50€

SALSAS

Sauces/ Sauces/Saucen

Holandesa / Dutch/ Néerlandais / Niederländisch

Chimichurri

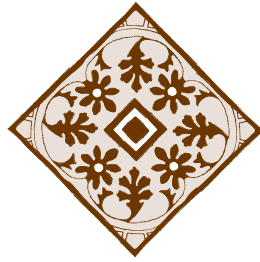
Champiñones Portobello a la crema / *Portobello mushrooms cream/*

Portobello champignons à la crème / Portobello Pilze mit Sahne

Mostaza / Mustard/ Moutarde / Senf

Pimienta / Pepper/ Poivre / Pfeffer

3,00€



Menú degustación

Tasting menu

Menu dégustation

Degustationsmenü

Menú degustación Arroz

Rice tasting menu

Menu dégustation riz

Reis degustationsmenü

Foie de oca. 12. *Goose foie gras / Foie gras d'oie / Gänseleber*

Ceviche de lubina. 4,11,12. *Sea bass ceviche / Ceviche de bar / Wolfsbarsch Ceviche*

Tortillitas de camarones. 1, 2. *Shrimp omelettes / Omelettes aux crevettes / Garneleneomelettes*

Salmorejo. 1, 3, 12. *Cold tomato cream / Crème de tomate froide / Kalte Tomatencreme*

Arroz señorito

(Langostinos, pescado de roca, chocos y berberechos). 2,3,12,14.

Señorito rice (Prawns, rock fish, cuttlefish and cockles)

Riz Señorito (crevettes, sébastes, seiches et coques)

Señorito-Reis (Garnelen, Felsenfische, Tintenfische und Herzmuscheln)

Textura de chocolate. 1,3,7. *Chocolate cake / Gâteau au chocolat/ Schokoladenkuchen*

Vino blanco y tinto de la casa / Agua mineral

House white and red wine / Mineral water

Maison vin blanc et rouge / Eau minérale

Haus Weiß- und Rotwein / Mineralwasser

Precio / Price / Precio / Preis: 38,50 €

Maridaje / Wine pairing / Accord vins / Weinbegleitung: +15€

Con vinos locales / With local wines / Avec des vins locaux / Mit lokalen Weinen

(Precios por persona, mínimo 2 personas)

(Prices per person, minimum 2 people) /

(Prix par personne, minimum 2 personnes) /

(Preise pro Person, mindestens 2 Personen)

Menú degustación Andaluz

Andalusian tasting menu

Menu dégustation Andalou

Andalusisch degustationsmenü

Jamón ibérico *Iberian ham / Jambon ibérique / Iberischer Schinken*

Paté de la casa. 1, 2, 7. *House pâté / Pâté maison / Hauspastete*

**Ensalada de queso de cabra, mojama, aceitunas
y vinagreta de trufas negras.** 1,4,7.

Goat cheese salad, mojama tuna, olives and black truffle vinaigrette

Salade de fromage de chèvre, mojama, olives et vinaigrette à la truffe noire

Ziegenkäsesalat, Thunfisch-Mojama, Oliven und schwarze Trüffel-Vinaigrette

Gazpacho andaluz 3,12 o **Crema de calabaza a la manzanilla** 12

Andalusian gazpacho or pumpkin cream with manzanilla wine

Gaspacho andalou ou crème de citrouille au vin manzanilla

Andalusischer Gazpacho oder Kürbiscreme mit Manzanillawein

Pescado de roca a la plancha 4 *Grilled rock fish / Poisson de roche grillé / Gegrillter Felsenfisch*

Postre de la casa 1,3,7. *Home dessert / Dessert maison / Hausdessert*

Vino blanco y tinto de la casa / Agua mineral

House white and red wine / Mineral water

Maison vin blanc et rouge / Eau minérale

Haus Weiß- und Rotwein / Mineralwasser

Precio / Price / Precio / Preis: 39,00 €

Maridaje / Wine pairing / Accord vins / Weinbegleitung: +15€

Con vinos locales / With local wines / Avec des vins locaux / Mit lokalen Weinen

Precios por persona, mínimo 2 personas

Prices per person, minimum 2 people / Prix par personne, minimum 2 personnes /

Preise pro Person, mindestens 2 Personen

Menú degustación temporada

Seasonal tasting menu / Menu dégustation de saison / Saisonale degustationsmenü

Bombón de atún 4,11,12

Tuna bonbon / Bonbon de thon / Thunfischbonbon

Ceviche de atún 4,11,12

Tuna ceviche / Ceviche de thon / Thunfisch Ceviche

Mojama de atún 4

Tuna Mojamas / Thon Mojamas / Thunfisch Mojama

Tempura de atún 1,4

Tuna tempura / Tempura de thon / Thunfisch Tempura

Sorbete de limón 3,7

Lemon sorbet / Sorbet au citron / Zitronensorbet

Ensalada de atún con aceite de trufa 4

Tuna salad with truffle oil / Salade de thon à l'huile de truffe / Thunfischsalat mit Trüffelöl

Carpaccio de atún 3, 4, 7

Tuna carpaccio / Carpaccio de thon / Thunfisch-Carpaccio

Tartar de atún o Lomo de atún a la plancha 4,11,12

Tuna tartare or grilled tuna loin

Tartare de thon ou longe de thon grillé / Thunfischtatar oder gegrillte Thunfischlende

Tarta de chocolate negro 1,3,7

Dark chocolate cake / Gâteau au chocolat noir / Kuchen aus dunkler Schokolade

Vino blanco y tinto de la casa / Agua mineral

House white and red wine / Mineral water

Maison vin blanc et rouge / Eau minérale

Haus Weiß- und Rotwein / Mineralwasser

Precio / Price / Precio / Preis: 58,00 €

Maridaje / Wine pairing / Accord vins / Weinbegleitung: +15€

Con vinos locales / With local wines / Avec des vins locaux / Mit lokalen Weinen

Precios por persona, mínimo 2 personas

Prices per person, minimum 2 people / Prix par personne, minimum 2 personnes /

Preise pro Person, mindestens 2 Personen



Postres

Desserts

Le dessert

Dessert

53. Tiramisú al instante con Brandy Fundador. 1,7. **8,00€**
*Instant Tiramisu with Brandy Fundador/ Tiramisu instantané au Brandy Fundador /
Sofortiges Tiramisu mit Fundador Brandy*
54. Fondue de chocolate al Brandy Fundador con fruta de temporada y nubes. 7, 8.
*Chocolate fondue with Fundador Doble Madera Brandy with seasonal fruit and marshmallows/
Fondue de chocolat au Brandy Fundador Doble Madera avec fruits de saison et guimauves/
Schokoladenfondue mit Fundador Doble Madera Brandy mit saisonalem Obst und Marshmallows*
15,00€ (2 personas)/ 18,00€ (3 personas)/ 22€ (4 personas)
55. Pavlova. 1,3,7. **7,50€**
56. Lemon pie. 1,3,7,8. **7,50€**
57. Tormenta de chocolate negro. 1,3,7. **7,50€**
Dark chocolate storm / Tempête de chocolat noir / Dunkle Schokolade Sturm
58. Lingote de tres chocolates. 1,3,7. **7,50€**
Ingot of three chocolates / Lingots de trois chocolats /Barren von drei Pralinen
59. Couland de chocolante negro con helado. 1,3,7. **7,50€**
*Dark chocolate couland with ice cream /Couland au chocolat noir avec crème glacée
Dunkle Schokolade könnte mit Eis*
60. Couland de chocolate blanco con helado. 1,3,7. **7,50€**
*White chocolate couland with ice cream /Couland au chocolat blanc avec crème glacée
Weiße Schokolade Couland mit Eis*
61. Couland de queso con helado. 1,3,7. **7,50€**
*Cheese couland with ice cream /Couland au fromage avec crème glacée
Käsefarbe mit Eis*
62. Tarta sacher con helado. 1,3,7. **7,50€**
Sacher cake with ice cream /Gâteau Sacher à la crème glacée /Sachertorte mit Eis
63. Crêpe de Nutella o de dulce de leche. 1,3,7. **7,50€**
Nutella or caramel crêpe / Crêpe au nutella ou au caramel /Nutella oder Karamell Crêpe
64. Sorbete (consulte sabor) **7,50€**
Sorbet (see flavor) / Sorbet (voir saveur) /Sorbet (siehe Geschmacksrichtung)
65. Fruta de temporada **5,00€**
Seasonal fruit /Fruits de saison /Obst der Saison
66. Frambuesa de Tarta de queso. 1,3,7. **7,50€**
Raspberry cheesecake /Cheesecake à la framboise /Himbeer-Käsekuchen
67. Gold Roche
(cremoso de praliné de almendras y chocolate con leche). 1,3,7. **7,50€**
*(creamy almond praline and milk chocolate) / (praliné crémeux aux amandes et chocolat au lait)
(cremige Mandelpraline und Milchsokolade)*

ALÉRGENOS:

1-Gluten. 2-Crustáceos. 3- Huevos. 4-Pescado. 5-Cacahuètes. 6- Soja. 7-Lácteos. 8-Frutos de cáscara
9-Apio. 10- Mostaza. 11-Sésamos granos. 12- Dióxido de azufre y sulfitos. 13-Altramuces. 14-Moluscos.

ALLERGENS:

1-Gluten. 2-Crustaceans. 3-Eggs. 4-Fish. 5-Peanuts. 6- Soy.7-Dairy. 8-Nuts 9-Celery.
10- Mustard. 11-Sesamos grains.12- Sulfur dioxide and sulfites. 13-Lupins. 14-Molluscs.

ALLERGÈNES :

1-Gluten. 2-Crustacés. 3-Oeufs. 4-Poisson. 5-Cacahuètes. 6- Soja. 7-Lait. 8-Noix 9-Céleri.
10- Moutarde. 11-Graines de sésame. 12- Anhydride sulfureux et sulfites. 13-Lupins. 14-Mollusques.

ALLERGENE:

1-Gluten. 2-Krebstiere. 3- Eier. 4-Fisch. 5-Erdnüsse. 6- Soja. 7-Milchprodukte. 8-Nüsse 9-Sellerie.
10- Senf. 11-Sesamkörner. 12- Schwefeldioxid und Sulfite. 13-Lupinen. 14-Weichtiere.