



## Suppe und Salate – Crema y ensaladas – Soup & Salads

Orangen-Ingwer Suppe

*Crema de naranja y jengibre*

Orange & Ginger Soup.....**9,80 €**

Rote Bete Carpaccio mit Thunfischmousse und Salatbouquet

*Carpaccio de remolacha con mousse de atún y bouquet de ensalada*

Beetroot carpaccio with tuna mousse & salad bouquet.....**12,80 €**

Glacierter Granny Smith mit Ziegenkäse, Thymianhonig und Salatbouquet  
*Manzana verde glaseada con queso de cabra, miel de tomillo y bouquet de ensalada*

Glazed Granny Smith's Apple with goat cheese, thyme-honey & salad bouquet.....**12,80 €**

“Son Bleda” Salat – Romana Salat, Cherry-Tomaten, Orangenfilets, Parmesan, Brotchip, Roastbeef und Orange-Vinaigrette

*Ensalada “Son Bleda” – ensalada romana, tomates Cherry, filetes de naranja, parmesano, crujiente de pan, roast beef y vinagreta de naranja*

“Son Bleda’s” Salad – roman salad, cherry tomatoes, orange fillets, parmesan, bread-chips, roast beef and orange-vinaigrette.....**14,80 €**

## Hauptgerichte – Platos principales – Main courses

Spaghetti mit Trüffel und Parmesan

*Espagueti con trufa y parmesano*

Spaghetti with truffle and parmesan.....**16,80 €**

Hausgemachte Raviolis mit Mandel-Kürbisfüllung, Parmesan und Orangenbutter

*Raviolis caseros rellenos de almendras y calabaza, parmesano y mantequilla de naranja*

Homemade Ravioli filled with almonds & pumpkin, parmesan and orange butter sauce.....**18,80 €**



Spaghetti mit Basilikum-Schaum, Cherry-Tomaten und Garnelen  
*Espagueti con espuma de albahaca, tomates Cherry y gambas*  
Spaghetti with basil-spume, cherry tomatoes & prawns.....**17,80 €**

Wolfsbarsch mit gegrilltem Pak Choi und Kartoffelpurée  
*Lubina con Pak Choi a la plancha y puré de patatas*  
Seabass with grilled Pak Choi & mashed potatoes.....**18,80 €**

Venusmuscheln in Weisswein mit Knoblauch, Chili, Petersillie  
*Almejas a la marinera con chili*  
Clams with garlic, chili, parsley and white wine.....**16,80 €**

Iberische Schweinebäckchen an Selleriecremé und Karottenstroh  
*Carrilleras de cerdo ibérico con puré de apio y crujiente de zanahoria*  
Iberico pork cheeks with celery puree & carrot straws.....**18,80 €**

Brot, Oliven, Aioli  
*Pan, olivas y alioli*  
Bread, olives and aioli.....**5,80 €**

### **Hausgemachte Desserts – *Postres caseros* – Homemade Desserts**

Zitrontiramisu  
*Tiramisú de limón*  
Lemon Tiramisú.....**7,80 €**

Mousse au Chocolat mit Baiser  
*Mousse de chocolate con merengue*  
Chocolate mousse with meringue.....**7,80 €**