

## ENTRANTES

**CARPACCIO DE BUEY CON VIRUTAS DE FOIE Y ACEITE DE TRUFA** 23,50 €  
*BEEF CARPACCIO WITH FOIE SHAVINGS AND TRUFFLE OIL*  
*RINDERCARPACCIO MIT GANSELEBERSPANEN UND TRÜFFELÖL*  
*CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE FOIE ET À L'HUILE DE TRUFFE*

**CARPACCIO DE LUBINA Y SALMON CON VINAGRETA DE ALCAPARRAS** 23,50 €  
*SEA BASS AND SALMON CARPACCIO WITH CAPER VINAIGRETTE*  
*WOLFSBARSCH-LACHS-CARPACCIO MIT KAPERN-VINAIGRETTE*  
*CARPACCIO DE BAR ET SAUMON, VINAIGRETTE AUX CAPRES*

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL** 36,00 €  
*IBERIAN ACORN-FED HAM WITH CRYSTAL BREAD*  
*IBÉRICO-SCHINKEN AUS EICHELMAST MIT KRISTALLBROT*  
*JAMBON IBERIQUE DE BELLOTA AVEC PAIN DE CRISTAL*

**TARTAR DE ATÚN CON SORBETE DE WASABI** 24,00 €  
*TUNA TARTARE WITH WASABI SORBET*  
*THUNFISCH-TATAR MIT WASABI-SORBET*  
*TARTARE DE THON AU SORBET WASABI*

**TEMPURA VEGETAL CON SALSA TERIYAKI Y AGRIPICANTE** 19,00 €  
*VEGETABLE TEMPURA WITH TERIYAKI SAUCE AND SWEET SOUR SAUCE*  
*GEMUSETEMPURA MIT TERIYAKISAUCE UND SAUERSAUCE*  
*TEMPURA DE LEGUMES AVEC SAUCE TERIYAKI ET SAUCE AIGRE*

**SAMOUSSA DE TERNERA CON ESPUMA DE MALVASÍA** 19,00 €  
*BEEF SAMOUSSA WITH MALVASIA FOAM*  
*SAMOUSSA VOM RIND MIT MALVASIERSCHAU*  
*SAMOUSSA DE BOEUF À LA MOUSSE DE MALVOISIE*

**ANCHOAS DE BERMEO A LA VASCA** 19,00 €  
*ANCHOVIES FROM BERMEO TO THE BASQUE STYLE*  
*SARDELLEN AUS BERMEO A LA VASCA*  
*ANCHOIS DE BERMEO À LA VASCA*

**FOCACCIA DE QUESO DE CABRA, RÚCULA Y SALMON** 19,00 €  
*GOAT CHEESE, ROCKET AND SALMON FOCACCIA*  
*ZIEGENKÄSE, RUCOLA UND LACHS-FOCACCIA*  
*FOCACCIA AU FROMAGE DE CHÈVRE, ROQUETTE ET SAUMON*

## ENSALADAS

**ENSALADA MASAI** (TEMPLADA CON JAMON DE PATO, MANZANA FUJI Y QUESO DE CABRA) 18,00 €  
*MASAI SALAD (WARM WITH DUCK HAM, FUJI APPLE AND GOAT CHEESE)*  
*MASAI-SALAT (WARM MIT ENTENSCHINKEN, FUJI-APFEL UND ZIEGENKÄSE)*  
*SALADE MASAI (TIEDE AU JAMBON DE CANARD, POMME FUJI ET FROMAGE DE CHÈVRE)*

**ENSALADA DE AGUACATE Y GAMBAS CONFITADAS EN CÉVICHE** 21,00 €  
*AVOCADO SALAD AND CANDIED PRAWNS IN CÉVICHE*  
*AVOCADOSALAT UND KANDIERTE GARNELEN IN CÉVICHE*  
*SALADE D'AVOCATS ET CREVETTES CONFITES EN CÉVICHE*

**TABULÉ DE QUINOA CON CRUJIENTE DE EMENTAL** 19,00 €  
*QUINOA TABBOULEH WITH CRISPY EMMENTAL*  
*QUINOA-TABOULÉ MIT KNUSPRIGEM EMMENTALER*  
*TABOULÉ DE QUINOA À L'EMMENTAL CROUSTILLANT*

**ENSALADA DE PERLAS DE MOZZARELLA CON CHERRYS Y PESTO VERDE** 19,50 €  
*MOZZARELLA PEARL SALAD WITH CHERRY TOMATOES AND GREEN PESTO*  
*MOZZARELLA-PERLENSALAT MIT KIRSCHTOMATEN UND GRÜNEM PESTO*  
*SALADE DE PERLES DE MOZZARELLA AUX TOMATES CERISES ET PESTO VERT*

## PASTAS Y ARROCES

**RAVIOLONIS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON LANGOSTINOS, WAKAME Y LECHE DE COCO** 19,00 €  
*RICOTTA AND SPINACH RAVIOLONIS WITH PRAWNS, WAKAME AND COCONUT MILK*  
*RICOTTA-SPINAT-RAVIOLONIS MIT GARNELEN, WAKAME UND KOKOSMILCH*  
*RAVIOLE À LA RICOTTA ET AUX EPINARDS AVEC CREVETTES, WAKAME ET LAIT DE COCO*

**LINGUINI CON SALSA DE SETAS** 18,50 €  
*LINGUINI WITH MUSHROOM SAUCE*  
*LINGUINI MIT PILZSOSSE*  
*LINGUINI À LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS*

**PAELLA MIXTA** 24,00 € PAX  
*MIXED PAELLA*  
*GEMISCHTE PAELLA*  
*PAELLA MIXTE*

**PAELLA DE BOGAVANTE/RAPE Y VIEIRAS** 36,00 € PAX  
*LOBSTER/MONKFISH AND SCALLOPS PAELLA*  
*HUMMER/SEITENFISH UND JAKOBSPAELLA*  
*PAELLA DE HOMARD/LOTTE ET PETONCLES*



# PESCADOS

**MEJILLONES A LA AMERICANA**  
MUSSELS IN THE AMERICAN STYLE  
AMRIKANISCHE MIESMUSCHELSN  
MOULES AMÉRICAINES

25,00 €

**GALLO DE SAN PEDRO FRITO CON CEBOLLA Y PIMIENTOS**  
FRIED SAN PEDRO FISH WITH ONION AND PEPPERS  
GEBRATENER SAN-PEDRO-FISCH MIT ZWIEBELN UND PAPRIKA  
POISSON FRIT DE SAN PEDRO AVEC OIGNONS ET POIVRONS

32,00 €

**LUBINA A LA PLANCHA/SAL/HORNO CON PATATA PANADERA**  
GRILLED/SALT/OVEN SEA BASS WITH BAKED POTATO  
WOLFSBARSCH GEGRILLT/GESALZEN/IM OFEN MIT OFENKARTOFFEL  
JOUES DE CABILLAUD A L'EMULSION D'AIL ET DE PIQUANTS

28,00 € **PAX.**

**TATAKI DE ATÚN ROJO CON SÉSAMO NEGRO Y MAYONESA DE WASABI**

27,00 €

RED TUNA TATAKI WITH BLACK SESAME AND WASABI MAYONNAISE  
ROTES THUNFISCH-TATAKI MIT SCHWARZEM SESAM UND WA-SABI-MAYONNAISE  
TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME NOIR ET MAYO WASABI

**PULPO A LA BRASA CON ALL I OLI DE PIMENTÓN DE LA VERA**  
GRILLED OCTOPUS WITH ALL I OLI DE LA VERA PAPRIKA  
GEGRILLTER OKTOPUS MIT ALL I OLI DE LA VERA PAPRIKA  
POULPE GRILLÉ AU PAPRIKA AÏOLI DE LA VERA

31,00 €

**RODABALLO CON SALSA DE ALBARIÑO Y ALMEJAS**  
TURBOT WITH ALBARIÑO WINE SAUCE AND CLAMS  
STEINBUTT MIT ALBARIÑO-WEIN-SAUCE UND MUSCHELN  
TURBOT AVEC SAUCE AU VIN ALBARIÑO ET PALOURDES

30,00 €

## CARNES

**SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA PAJA Y BOLETUS EDULIS**  
BEEF SIRLOIN WITH STRAW POTATOES AND BOLETUS EDULIS  
RINDSIRLOIN MIT STROHKARTOFFELN UND STEINPILZ

33,00 €

**CHULETILLAS DE LECHAL CON AJITOS Y PIQUILLOS ASADOS**  
LAMB CHOPS WITH GARLIC AND ROASTED PIQUILLO PEPPERS  
LAMMKOTELETTS MIT KNOBLAUCH UND GERÖSTETEN PIQUILLO-PAPRIKASCHOTEN  
CÔTELETTES D'AGNEAU A L'AIL ET PIMENTS PIQUILLO RÔTIS

31,00 €

**MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS**  
DUCK MAGRET WITH RED FRUIT SAUCE  
ENTENMAGRETE MIT ROTER FRUCHTSAUCE  
MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

30,00 €

**CHULETÓN A LA PIEDRA**  
T-BONE STEAK  
T-BONE-STEAK  
BIFTECK D'ALOYAU

65,00€

**HAMBURGUESA MASAI**

22,50 €

(200 GRS DE CARNE DE TERNERA 100% CON MOUSSE DE PATO, CHALOTA, CEBOLLINO, BRANDY, ACEITE DE TRUFA Y MOSTAZA ANTIGUA)

MASAI HAMBURGER

(200 GRAMS OF 100% BEEF WITH DUCK MOUSSE, SHALLOT, CHIVES, BRANDY, TRUFFLE OIL AND OLD MUSTARD)

MASAI-HAMBURGER

(200 GRAMM 100% RINDFLEISCH MIT ENTENMOUSSE, SCHALOTTE, SCHNITTLAUCH, BRANDY, TRÜFFELÖL UND ALTER SENF)

## POSTRES

**TRÍO TROPICAL CON PULPA DE MANDARINA HELADA**  
TROPICAL TRIO WITH ICED MANDARIN PULP  
TROPISCHES TRIO MIT GEFRIERTEN MANDARINENFRÜCHTEN  
TRIO TROPICAL A LA PULPE DE MANDARINE GLACÉE

11,00 €

**PASTEL TRES CHOCOLATES**

THREE CHOCOLATES CAKE

CAKE THREE CHOCOLATE

GÂTEAU AUX TROIS CHOCOLATS

11,00 €

**TATIN DE MANZANA CASERO**

HOUSEMADE APPLE TATIN

HAUSGEMACHTE APFELTATIN

TATIN DE POMME ARTISANAL

11,00 €

**MILHOJAS DE NATA CON NUECES DE MACADAMIA CARAMELIZADAS**

CREAM MILLEFEUILLE WITH CARAMELIZED MACADAMIA NUTS

STRUDEL VON SAHNE MIT KAREMELLISIERTEN MACADAMIANÜSSEN

STRUDEL DE CREME AUX NOIX DE MACADAMIA CARAMELISEES

**BISCUIT DE HIGOS CON CHOCOLATE Y ALMENDRA LAMINADA**

FIG BISCUIT WITH CHOCOLATE AND LAMINATED ALMONDS

FEIGENKEKS MIT SCHOKOLADE UND LAMINIERTEN MANDELN

BISCUIT AUX FIGUES AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES LAMINÉES

11,00 €