

## **Entrantes/ Starter**

**EUR**

<b>Terrina</b>	<b>de patatas y puerro con chicharrón crujiente de gallina de Guinea y huevo de codorniz pochado</b>	<b>13,00</b>
<i>Terrine</i>	<i>of Potato and leek with crispy of guinea fowl rillettes</i>	
<b>Parfait helado</b>	<b>de Tomate en gelatina de trufa, sobre terrina caliente de calabaza y sorbete de melocotón</b>	<b>14,00</b>
<i>Iced parfait</i>	<i>of tomatoes in truffle jelly on warm pumpkin terrine and apricot sherbet</i>	
<b>Trio de queso</b>	<b>horneado en gabardina de pumpernickel, en sorbete sobre pan de nueces de cabra &amp; en carpaccio de ternera marinado</b>	<b>15,00</b>
<i>Goat cheese</i>	<i>3erlei baked in a pumpernickel, sherbet on walnut bread and marinated beef carpaccio</i>	
<b>Vacherin de</b>	<b>relleno de terrina de hígado y parfait de cerezas, setas salteadas y salsa de pomelo Sésamo</b>	<b>15,00</b>
<i>Sesame Vacherin</i>	<i>filled with foie gras terrine and cherry parfait, roasted mushrooms and pomelo dressing</i>	

## **Sopas/ Soup**

<b>Espuma</b>	<b>de membrillo con tomate Roma y aguacate</b>	<b>7,00</b>
<i>Foam soup</i>	<i>of quince with stewed Roma tomato and avocado</i>	
<b>Espuma</b>	<b>de anguila ahumada y eneldo con mousse crujiente de pera</b>	<b>8,00</b>
<i>Foam soup</i>	<i>of smoke eel and dill with crispy peas foam bread</i>	
<b>Esencia</b>	<b>de gallina de Guinea con tamarillo relleno y espuma de arándanos</b>	<b>7,00</b>
<i>Essence</i>	<i>of guinea fowl with stuffed Tomarillo and cranberry foam</i>	

## Entremeses/ Entremets

EUR

<b>„Sandwich Rubens“</b>	<b>al estilo neoyorquino con pan de centeno, col al champán, Pastrami, espuma de manchego &amp; „Chunky Fries“</b>	<b>13,00</b>
"Rubens Sandwich"	New York Style with grilled rye bread, champagne cabbage pastrami, Manchego foam and "Chunky Fries"	
<b>Aloo Gobi</b>	<b>de patatas &amp; coliflor con Caballa macerada y espuma de tomate</b>	<b>14,00</b>
Aloo Gobi	of potato and cauliflower with pickled mackerel and tomato foam	
<b>Ensalada caliente</b>	<b>„los enanos del bosque“ con raviolis de setas, cardo relleno, boletus a la parrilla y vinagreta de piñones</b>	<b>16,00</b>
Warm salad	of "dwarf forest" with mushroom ravioli, stuffed eryngii, grilled cépe and pine nut vinaigrette	

## Pescados/ Fish

<b>Filete de dorada</b>	<b>enrollado y con escabeche de verduras sobre patatas, en terrina de morcilla, y vinagreta de tomates</b>	<b>22,00</b>
Sea bream fillet	rolled and pickled vegetables steamed served on potato blood sausage terrine with tomato vinaigrette	
<b>Trucha asalmonada</b>	<b>rellena de 3 gambones sobre terrina caliente de verduras, puré de basilico, espuma de tocino y crujientes de serrano</b>	<b>23,00</b>
Salmon trout filled	and three fried jumbo prawns on warm vegetable terrine, basil mashed, bacon foam and Serrano crisps	
<b>Pez espada</b>	<b>pulpo &amp; jamón ibérico sobre crema de alcaparras buñuelos de naranja y cilantro, y espuma de aceituna</b>	<b>24,00</b>
Swordfish,	octopus and Iberian ham on caper cream, orange- coriander Buñuelos and olive foam	
<b>Rodaballo</b>	<b>a la plancha y en rollito de primavera sobre risotto de patata y en spaghetti de zanahoria glaseados en vino tinto</b>	<b>24,00</b>
Turbot	grilled in spring roll on pastry potato risotto with red wine jus and glazed carrotspaghetti	

## **Carnes// Meat**

**EUR**

<b>Carrillera de</b>	<b>tierna con Orecchiette de Nuez, ciruela a la plancha y ensalada de col rosada ternera rúcola y espinacas bebé</b>	<b>24,00</b>
Veal cheeks	tender braised, with homemade walnut Oricchette, grilled plum and salad of brussels sprouts Rocked and baby spinach	
<b>Láminas crujientes</b>	<b>de pato y cerdo ibérico glaseado en Teriyaki, filloa rellena de coco y cilantro y salsifí negro marinado en tandoori</b>	<b>24,00</b>
Crispy slices	of Teriyaki glazed duck and Iberico pork, filled coconut coriander crepé and marinated in tandoori black salsify	
<b>Solomillo Wellington</b>	<b>„Meliá „2011“ con crema de boletus, jamón, milhojas y setas</b>	<b>25,00</b>
Beef	Wellington "Meliá 2011" with cépe cream, ham, puff pastry and mushrooms	

## **Carne a la parrilla**

<b>Costillas de cordero 240 gr</b>	<b>26,00</b>
Rack of Lamb	
<b>Solomillo de ternera 200 gr</b>	<b>26,00</b>
Beef fillet	
<b>Chuleta de ternera 240 gr</b>	<b>26,00</b>
Veal Loin	

**Todos nuestros platos son servidos con gratin de patatas, tomates secos y cilantro, así como algunos con champiñones macerados en aceite de oliva. A su elección, le ofrecemos acompañar sus platos con salsa bernesa, salsa a la pimienta ó salsa a las finas hierbas.**

All our grilled dishes are served with potato gratin, dried tomato and coriander beans and a olive oil poached mushroom.

For your condiment please choose sauce béarnaise, green pepper sauce or herb butter.

## **Clasicos y ensaladas/ Classics and Salads**

EUR

<b>Ensalada</b>	<b>de acelgas bebé y lechuga en aderezo de gazpacho de melón con samosas de queso de cabra</b>	<b>10,00</b>
Salad	of baby chard and lettuce on melon gazpacho dressing with goat's cheese Samosas	
<b>Ensalada</b>	<b>de lechuga Romana con queso manchego y aderezo Vichysoisse, maiz bebé agridulce y champiñones fritos</b>	<b>10,00</b>
Crisp	cos lettuce with Manchego and Vichysoisse dressing, sweet-sour baby corn and fried mushrooms	
<b>Rúcola y espinaca</b>	<b>ensalada con 6 camarones fritos, pepinos glaseados y aderezo de langosta</b>	<b>13,00</b>
Arugula-spinach	salad with 6 grilled king prawns, glazed cucumber and lobster dressing	
<b>Ensalada</b>	<b>crujiente de verano con tocino, pera y tiras de pavo glaseadas</b>	<b>12,00</b>
Crisp	salad, crispy bacon and pear with glazed turkey breast	
<b>Bacalao</b>	<b>al vapor en crema de mostaza, verduritas, puré de patata y pepino</b>	<b>19,00</b>
Steamed cod	in mustard foam, root vegetables and potato-cucumber mash	
<b>Higado</b>	<b>de ternera rebozado sobre crema de chalotas, patatas y manzana con Jugo de vino finto</b>	<b>20,00</b>
Calf's liver	pan fried on cream of shallots, potatoes, apple and red wine jus	

*Carta pequeña/ Extract of our menu*

**Nuestra elección de 15:00-18:00 Uhr y de 22:15-23:30 Uhr**

EUR

*Our assortment from 3:00-6:00 pm and from 10:15-11:30 pm*

**Focaccia casera con tomate, mozzarella y rúcola**

**8,50**

*Home made foccacia with tomatoes, mozzarella and rocket*

**Ensalada mixta con tiras de pavo**

**8,50**

*Mixed salad with strips of turkey*

**Espuma de membrillo con tomate Roma y aguacate**

**7,00**

*Foam soup of quince with stewed Roma tomato and avocado*

**Espuma de anguila ahumada y eneldo con mousse crujiente de pera**

**8,00**

*Foam soup of smoke eel and dill with crispy peas foam bread*

**Filete de dorada enrollado y con escabeche de verduras sobre patatas, en terrina de morcilla, y vinagreta de tomates**

**22,00**

*Sea bream fillet rolled and pickled vegetables steamed served on potato blood sausage terrine with tomato vinaigrette*

**Pez espada pulpo & jamón ibérico sobre crema de alcaparras buñuelos de naranja y cilantro, y espuma de aceituna**

**24,00**

*Swordfish, octopus and Iberian ham on caper cream, orange- coriander Buñuelos and olive foam*

**Carrillera de tierna con Orecchiette de Nuez, ciruela a la plancha y ensalada de col rosada ternera rúcola y espinacas bebé**

**24,00**

*Veal cheeks tender braised, with homemade walnut Oricchette, grilled plum and salad of brussels sprouts Rocked and baby spinach*

**Solomillo Wellington „Meliá „2011“ con crema de boletus, jamón, milhojas y setas**

**25,00**

*Beef Wellington "Meliá 2011" with cépe cream, ham, puff pastry and mushrooms*

**Filete de cuadril con champiñones a la crema y gratin de patata**

**19,00**

*Rump steak with mushrooms à la crème and potato gratin*

**Escalope de ternera empanado al estilo vienés con ensalada y patatas salteadas**

**17,50**

*Pan-fried veal escalope Vienna style with salad and sautéed potatoes*

**Selección de quesos franceses y españoles con pan de fruta**

**8,50**

*Selection of Spanish and French cheese with fruit bread*

## **Postres/ Sweets**

EUR

<b>“Naranja Magerita”</b>	<b>“Meliá 2011”, Parfait de naranja, Triple sec y cava, confitada de piel de naranja, espuma de tequila y sorbete de naranja sangra</b>	<b>6,00</b>
„Orange Magarita	„Meliá 2011“ Parfait of orange, Triple Sec and Cava, candied orange peel, tequila foam and blood orange sorbet	
<b>Invierno</b>	<b>pastel de almendras con parfait de nueces y miel, crema de mascarpone y sopa de manzana caliente</b>	<b>6,00</b>
Wintely	bee sting cake with nut-honey parfait, mascarpone cream and warm apple stew	
<b>Pastel</b>	<b>de chocolate con ganache de turrón, pera en tempura y helado de vino blanco con espuma de Bailey</b>	<b>6,00</b>
Chocolate	dumplings with hazelnut ganache, pear in tempura and wine foam ice cream with Baileys foam	
<b>Coca de vidre</b>	<b>de Stollen alemán, picante ciruela y amaretto con helado de vino tinto</b>	<b>6,00</b>
Coca de Vidre	of stollen, spiced plum and amaretto with red wine ice cream	
<b>Selección</b>	<b>de quesos franceses y españoles con pan de fruta</b>	<b>8,50</b>
Selection	of Spanish and French cheese with fruit bread	