

ensalada estilo **thai** con pato ahumado, espinaca, mango
brotes de soja y salsa de soja y lemon grass pequeña 8,50 € grande 13,75 €

ensalada **garum** con jamón serrano, higos secos, gorgonzola
y vinagreta de frambuesa pequeña 7,50 € grande 12,75 €

algo mas grande

salmón a la plancha con chili dulce, servido con fideos chinos y verduras 12,75 €

kebab de verduras estilo argentino servido con patatas fritas 9,50 €

entrecote "rib eye" con patatas fritas y mantequilla café de paris 16,75 €

curry de pollo y piña, servido con arroz basmatic 11,75 €

solomillo irlandés con patatas fritas y mantequilla café de paris 19,75 €
19,75 €

tagliatelli fresco con trozos de rosada, calabacín, parmesano y salsa de limón 12,50 €

trozos de solomillo con chimichurri, servido con espárragos verdes
y batatas 13,75 €

"fish & chips "bacalao rebozado crujiente con patatas fritas y salsa t 11,75 €

plato combinado con arenque marinado, salmón ahumado, salmón tartar,
jamón serrano, queso cheddar y ensalada de patatas y espárragos 13,75 €

tartar de ternera con patatas fritas y ensalada mixta 16,50 €

salmón a la plancha con patatas fritas, ensalada cesar y salsa de tomate 12,75 €

hamburguesa garum de ternera con beicon y queso servida con
patatas fritas y ensalada de col blanca "cole slaw" 12,50 €

para los niños

rosada o pollo o hamburguesa con patatas fritas / pasta boloñesa 5,75 €

|| también take away || vale de regalo || catering ||

starters / snacks

soup of the day 5,50 €

curry soup with banana and coconut, served hot or cold 6,75 €

cold gazpacho soup with ratatouille, herb oil and balsamic vinegar	5,75 €
yellow mango and chilli gazpacho with papadum and celery	6,75 €
garum club croissant with serrano ham, melted brie, chicken fillet, cream cheese and tomato	8,75 €
orange marinated salmon and salmon tartar with capers served with mustard ice cream	9,50 €
foie gras creme brulee with red onion confit and papadum	11,50 €
skewer of prawns with lemon-grass and indian relish	9,50 €
grilled goat cheese with mint and basil	7,75 €
japanese beef spring roll marinated with soy sauce, sesame and wasabi served with a pickled ginger dip	9,50 €
chicken quesadilla with green asparagus, garlic potatoes, guacamole and tomato relish (vegetarian 9,50 €)	10,50 €
marinated three herrings tequila sun rise style: orange, tequila and lingonberries	8,75 €

tapas caseras

dimsums con rosada, mango y queso fresco	3,25 €
ensalada de espárragos, patatas con ajo y fresas	3,50 €
mini rollos primavera picante con carne	2,75 €
nachos con salsa de queso cheddar y guacamole	3,50 €
trío de sopitas: plátano-curry, gazpacho y mango-chilli	3,50 €
salmón marinado con naranja y albaca	3,75 €
arenques con arandanos y pan sueco	2,75 €
salsa garum con gambas	3,25 €

primeros / algo pequeño

sopa del día	5,50 €
--------------	--------

sopa de curry y plátano con coco rallado, servida fría o caliente	6,75 €
gazpacho con pisto, aceite de hierbas y balsámico	5,75 €
gazpacho de mango y chili con papadum y apio	6,75 €
club garum croissant con jamón serrano, brie fundido, filete de pollo, queso fresco y tomate	8,75 €
salmón marinado con naranja y tartar de salmón con alcaparras, servidos con helado de mostaza	9,50 €
creme brulee de foie gras con confit de cebolla roja y papadum	11,50 €
pinchito de gambas con lemon grass y relish de india	9,50 €
queso de cabra a la plancha con menta y albahaca	7,75 €
rollo primavera de solomillo de ternera con sabores de japon servido con dip de jengibre rosa	9,50 €
quesadilla de pollo con espárragos, patatas con ajo, guacamole y relish de tomate (vegetariano 9,50 €)	10,50 €
trío de arenques marinados estilo tequila sunrise: con naranja, con tequila y con arandanos	8,75 €

postres

si y no

crème brulee de lavanda y helado de miel 6,75 €

ss

ed y angela

pannacota de limon y jengibre

café con leche por favor

mousse de café con leche y canela y compota de pera

de vuelta al bosque

tarta sueca de arandanos y vainilla

el afrutado

pinchito de frutas mixtas servido con salsa de caramelo y chocolate

casi cuatro

trilogia de: parfait de chocolate y vainilla, tarta de arandanos y pinchito de frutas 7,75 €

trufas caseras

3,75 €

desserts

yes and no

crème brulee with lavender and honey ice cream

6,75 €

ss

ed and angela

duo of lemongrass and ginger pannacotta

white coffee please

white coffee mousse with cinnamon and pear compote

back to the forest

tartlet of swedish lingonberries and vanilla

fruity one

skewer of mixed fruits served with caramel and chocolate sauce

almost four

trilogie of chocolate parfait, vanilla - lingonberry tartlet and fruit skewer

7,75 €

home made truffle 3,75 €

ein süsser abschied

jein

lavendel crème brûlée und honigeis

6,75 €

ss

ed und angela

duo von zitronengrass und ingwer pannacotta

aber bitte mit sahne

weisse café mousse mit zimtbirnen kompott

fast wie im schwarzwald

törtchen von schwedischen preiselbeeren und vanille

fruchtig aufgespiest

früchtespiess mit karamell und schokoladesauce

fast vier

trilogie von schokoladen vanilleparfait, preiselbeeretörtchen und fruchtspiess

7,75 €

süsse trüffeldes tages

3,75 €

vinos dulces/ sweet wines / süsse weine

e mendoza moscatel de la marina

copa / glass

3,50 €

e mendoza dolç tinto/ red / rot suss

copa / glass

5,50 €

cafés especiales - special coffees

café irlandés - café dom - café mejicano - café nero - french coffee

7,60 €