

Brot, Oliven, Ali-Oli und Öl von Can Canals

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Hausgemachte Kroketten

Frittierter Tintenfisch

“Xeixa“-Fladen mit Sobrasada, karamellisierten

Zwiebeln und Zucchini

ZUR AUSWAHL

Cremiger “Senyoret-Reis” mit Tintenfisch und Garnelen

ZUR AUSWAHL

Desserts nach Wahl, Tagesempfehlungen

GETRÄNKE

Wasser, Kaffee

45 € INKL. MWST.

Brot, Oliven, Ali-Oli und Öl von Can Canals

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Hausgemachte Krokette

Frittierte Tintenfisch

„Xeixa“-Fladen mit Sobrasada, karamellisierten
Zwiebeln und Zucchini

ZUR AUSWAHL

Thunfischlende mit Rote-Bete-Coulis und „Stick“-Teriyaki
Gebratener Spanferkel-Barren mit Kartoffelsplittern

ZUR AUSWAHL

Desserts nach Wahl, Tagesempfehlungen

GETRÄNKE

Wasser, Kaffee

45 € INKL. MWST.

Brot, Oliven, Ali-Oli und Öl von Can Canals

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Hausgemachte Krokette

Frittiertes Tintenfisch

“Xeixa“-Fladen mit Sobrasada, karamellisierten

Zwiebeln und Zucchini

VERKOSTUNG UNSERER GEREIFTEN FLEISCHSORTEN

Nationales Rinderkotelett (T-Bone) + 15 Tage

Black Angus (Roastbeef)

Secreto Ibérico Extra (Schweinefleisch)

ZUR AUSWAHL

Desserts nach Wahl, Tagesempfehlungen

GETRÄNKE

Wasser, Kaffee

58 € INKL. MWST.

Brot, Oliven, Ali-Oli und Öl von Can Canals

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Hausgemachte Krokette

Frittierte Tintenfisch

“Xeixa“-Fladen mit Sobrasada, karamellisierten

Zwiebeln und Zucchini

HAUPTGERICHT

Gebratene Languste mit Zwiebeln

ZUR AUSWAHL

Desserts nach Wahl, Tagesempfehlungen

GETRÄNKE

Wasser, Kaffee

69 € INKL. MWST.

PERSONALISIERTES MENÜ

Wenn Sie es bevorzugen, bieten wir Ihnen die Flexibilität, ein personalisiertes Menü zu erstellen. Wählen Sie die Gerichte Ihrer Wahl aus unserer Speisekarte, und wir erstellen ein Menü, das auf Ihren Geschmack und Ihr Budget zugeschnitten ist.

BEDINGUNGEN

- Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen.
- Die Menüs können nicht miteinander kombiniert werden.
- Zur besseren Organisation empfehlen wir, 48 Stunden im Voraus zu reservieren.
- Die Menüs beinhalten Wasser und Kaffee.