

## *ENTRANTES fresco y apetitoso*

---

<b>Jamón Serrano</b> con melón	10,00
<b>Queso de Canarias</b> con pera y nueces	14,00
<b>Cóctel de Gambas</b> con ensalada iceberg	12,00
<b>Carpaccio de Buey</b> sobre aceite de romero especiado	15,00
<b>Tartar de Tomate</b> con aceitunas y pan ajo	9,00
<b>Crema de Langosta</b> con azafrán y pernot	8,00
<b>Sopa de Curry</b> con leche de coco	7,00
<b>Gambas al Ajillo</b> salteado con champiñones, ajo, hierbas	12,00
<b>Caracoles a la Borgoñesa</b> gratinados, 6 uds.	12,00
<b>Pan de Tomate</b> gratinado con queso	5,50
<b>Pan Ajo</b> con pesto de albahaca	4,50

Si tienes alguna alergia o intolerancia, ponte en contacto con nuestro personal. Estamos encantados de ayudarte.



## **CARNE** *para deretirse*

---

<b>Tiras de pechuga de pollo "Indonesia"</b> arroz vegetal, curry, jengibre, aceite de sésamo	22,00
<b>Pechuga de Pollo "Stroganoff"</b> salsa de crema de pimentón, arroz basmati	23,00
<b>Steak Black Angus</b> salsa de barbacoa, aros de cebolla fritos, papas campesinas	27,00
<b>Solomillo de Buey</b> salsa pimienta, verduras, papas gratinadas	29,00
<b>Solomillo de Buey "Stroganoff"</b> papas fritas	24,00

### *La especialidad de la casa desde hace 18 años*

<b>Chateaubriand "La Taberna"</b> (a partir de 2 Pers. / Pr.p.P.) Solomillo de buey a fuego lento con mantequilla de salvia baernaise, salsa de pimienta y una seleccion de verduras y papas	31,00
--	-------

## **PESCADO & MARISCO** *simplemente delicioso*

---

<b>Filete de Barramundi</b> champiñones, tomates, aceitunas, tagliatelle	24,00
<b>Langostinos n.º 1 (pelados)</b> cebolla, ajo, chile, hierbas y arroz con azafrán.	28,00



## *PLATOS VEGETARIANOS* sabroso bueno

---

<b>Plato de verduras</b> papas, 5 verduras diferentes, arroz	17,00
<b>Arroz al curry</b> verduras, frutas, jengibre, cilantro	17,00
<b>Tagliatelle</b> gambas, mantequilla de ajo, champiñones	19,00
<b>Tagliatelle</b> pechuga de pollo, salsa de tomate, verduras	18,00

## *MENU GOURMAND* pour déguster

---

**Tartar de Tomate con aceitunas**

----

**Tagliatelle con gambas y ajo**

-----

**Solomillo de buey**  
papas gratinadas y salsa de pimienta

-----

**Soufflé de Chocolate con sorbete de frambuesa**

**40,-**



**Pavlova**

**nube dulce con frutos del bosque y nata**

**9,00**

**Cisne en el lago de frambuesa**

**10,00**

**Crème brûlée con jengibre y almendras quebradizas**

**9.00**

**Soufflé de Chocolate con sorbete de frambuesa**

**10,00**

**Irish Coffee Mousse**

**9,00**

**Sorbetes caseros:**

**naranja, frambuesa, mango, maracuyá**

**2,50 / bola**

