

GRILL

restaurant



PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

STARTERS AND DISHES TO SHARE - FÜR DEN ANFANG

Jamón Ibérico de Bellota, con pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra 	23,95 €
Acorn-fed Iberian ham, and glass bread with tomato and extra virgin olive oil	
Ibérico-Schinken, luftiges Brot mit Tomaten und nativem Olivenöl extra	
Terrina de foie con chutney de mango y pan de nueces 	18,95 €
Foie terrine with mango chutney and walnut bread	
Foie-Terrine mit Margo-Chutney und Walnussbrot	
Ensalada de jamón de pato con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos  	17,50 €
Duck ham salad with goat cheese and red fruit vinaigrette	
Salat mit Entenfleisch, Ziegenkäse und Beeren-Vinaigrette	
Carpaccio de gamba roja con vinagreta de cítricos   ^{SO2}	24,50 €
Red shrimp carpaccio with citrus vinaigrette	
Rotes Garnelen-Carpaccio mit Zitrusvinaigrette	
Provolone a la brasa con tomates secos y olivada 	16,50 €
Grilled provolone with dried tomatoes and olive	
Gegrillter provolone mit getrockneten tomaten und oliven	
Gambones a las brasa con aceite de ajo y perejil   ^{SO2}	22,90 €
Grilled king prawns with garlic and parsley oil	
Gegrillte Garnelen mit Petersilien-Knoblauch-Öl	
Croquetas de chuletón de Buey  	16,95 €
Beef steak croquettes	
Rindersteakkroketten	
Alcachofas y puerros a la brasa con salsa Romesco   	16,50 €
Grilled artichokes and leeks with Romesco sauce	
Gegrillte Artischocken und Lauch mit Romesco-Sauce	

VACUNO
BEEF - VOM RIND

Hamburguesa de Chuleta de Vaca Madurada con foie a la brasa,   mayonesa de trufa,cebolla confitada, rúcula y parmesano.	19,75 €
Matured Cow Chop Burger with grilled foie, truffle mayonnaise, onion confit, rocket and Parmesan cheese.	
Gereifter Cow Chop Burger mit gegrillter Foie, Trüffelmayonnaise, Zwiebelconfit, Rucola und Parmesankäse.	
Entrecotte de Ternera Gallega Galician beef entrecôte Entrecote vom Galizischen Rind	23,90 €
Brocheta de solomillo Black Angus Black Angus sirloin kebab Spieß mit Black Angus Rinderfilet	24,95 €
Lomo alto Black Angus irlandés Irish Black Angus upper loin Irish Black Angus Lendenstück	31,95 €
Solomillo Black Angus irlandés Irish Black Angus sirloin Irish Black Angus Rinderfilet	34,95 €
Tomahawk de Cebón para 2 personas Ox tomahawk for 2 people Mastschwein Tomahawk für 2 Personen	75,00 €

OTRAS CARNES
OTHER MEAT - ANDERE FLEISCHSORTEN

Brocheta de pollo de payés Free-range chicken kebab Hähnchen-Spieß	20,50 €
Carré de cordero al Romero Rack of lamb with rosemary Lammkarree mit Rosmarin	25,95 €

DEL MAR
FROM THE SEA - AUS DEM MEER

Pulpo a la brasa con parmentier de patata y aceite de Pimentón de la Vera  Grilled octopus with parmentier potatoes and La Vera paprika oil Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelpüree-Auflauf und Paprikaöl	20,95 €
Lubina entera a la brasa con romero y limón  Whole grilled sea bass with rosemary and lemon Ganzer gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarin und Zitrone	23,50 €
Rodaballo a la donostiarra con patata asada  Donostiarra-style turbot with roast potatoes Gebackener Steinbutt mit Ofenkartoffel	24,50 €

Todas las carnes van acompañadas de patata asada, mazorca de maiz con mantequilla, verduras parrilla y nuestra selección de salsas: Mostaza Antigua, Bearnesa, Chimichurri y Romesco

~~~~~

All meat dishes are served with roast potatoes, corn on the cob with butter, grill vegetables and our sauce selection: Old-style Mustard, Béarnaise, Chimichurri and Romesco

~~~~~

Alle Fleischgerichte werden mit Bratkartoffeln,Maiskolben mit Butter, gegrilltes Gemüse und einer Sauce nach Wahl serviert: Senfsauce, Sauce béarnaise, Chimichurri-Sauce und Romesco-Sauce

Y PARA TERMINAR
AND TO FINISH - DAS BESTE ZULETZT

Piña a la brasa con ron y helado de coco 🍹

7,95 €

Grilled pineapple with rum and coconut ice cream

Gegrillte Ananas mit Rum und Kokoseis

Esfera de chocolate blanco relleno de maracuyá 🍷🍷🍹

7,95 €

White chocolate sphere filled with passion fruit

Weißer Schokoladenkugel gefüllt mit Passionsfrucht

Torrija brioche con miel de Caimari y helado de vainilla Bourbon 🍷🍹🍷

8,95 €

Brioche French toast with Caimari honey and Bourbon vanilla ice cream

Brioche French Toast mit Caimari-Honig und Bourbon-Vanille-Eis

Vaina de cacao al caramelo con tierra de kitkat y culis de frutos rojos 🍷🍷🍹🍷

7,95 €

Caramel cocoa pod with kitkat soil and red fruit coolies

Karamell-Kakaofrucht mit Kitkat-Erde und roten Fruchtkulis

Helados y Sorbetes 🍹🍷🍷

5,95 €

Ice cream and sorbets

Eis und Sorbets

PRINSTEL