



## 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 🌿	24,50 €
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 Mango-Chutney und Walnussbrot	
Cecina de Wagyu laminada con pure de boniato ahumado 🍷🥄	21,75 €
Sliced Wagyu beef jerky with smoked sweet potato puree	
Geschnittenes Wagyu-Rinderfleisch-Jerky mit geräuchertem Süßkartoffelpüree	
Tuétano a la brasa con steak tartar 🌿🍷	22,50 €
Grilled bone marrow with steak tartare	
Gegrilltes Knochenmark mit Steak Tatar	
Provolone a la brasa con tomates secos y olivada 🍷	16,95 €
Grilled provolone with dried tomatoes and olive	
Gegrillter provolone mit getrockneten tomaten und oliven	
Gambones a las brasa con aceite de ajo y perejil 🍷🥄	23,50 €
Grilled king prawns with garlic and parsley oil	
Gegrillte Garnelen mit Petersilien-Knoblauch-Öl	
Croquetas de chuleta de vaca rubia 🌿🍷	16,95 €
Blonde beef ribeye croquettes	
Kroketten vom blonden Rinder-Ribeye	
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. 🌿🍷 20,00 €

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.

Entrecôte de Ternera Gallega 24,50 €  
Galician beef entrecôte  
Entrecôte vom Galizischen Rind

Brocheta de solomillo Black Angus 24,95 €  
Black Angus sirloin kebab  
Spieß mit Black Angus Rinderfilet

Lomo alto Black Angus irlandés 31,95 €  
Irish Black Angus upper loin  
Irish Black Angus Lendenstück

Solomillo Black Angus irlandés 35,50 €  
Irish Black Angus sirloin  
Irish Black Angus Rinderfilet

Chuletón de Vaca Irlanda 38,50 €  
Irish Black Angus sirloin  
Irish Black Angus Rinderfilet

Tomahawk de Cebón para 2 personas 77,50 €  
Ox tomahawk for 2 people  
Mastschwein Tomahawk für 2 Personen

## OTRAS CARNES

### OTHER MEAT - ANDERE FLEISCHSORTEN

Brocheta de pollo de payés 21,50 €  
Free-range chicken kebab  
Hähnchen-Spieß

Pluma ibérica con pico de gallo 23,95 €  
Iberian pork shoulder with pico de gallo sauce  
Iberische Schweineschulter mit Pico de Gallo-Sauce

## DEL MAR

### FROM THE SEA - AUS DEM MEER

Pulpo a la brasa con parmentier de patata y aceite de Pimentón de la Vera 🌿 21,50 €  
Grilled octopus with parmentier potatoes and La Vera paprika oil  
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelpüree-Auflauf und Paprikaöl

Lubina entera a la brasa con romero y limón 🍷 23,75 €  
Whole grilled sea bass with rosemary and lemon  
Ganzer gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarin und Zitrone

Rodaballo a la donostiarra con patata asada 🍷 24,75 €  
Donostiarra-style turbot with roast potatoes  
Gebackener Steinbutt mit Ofenkartoffel

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	

PRINS  TEL