

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 Acorn-fed Iberian ham, and glass bread with tomato and extra virgin olive oil Ibérico-Schinken, luftiges Brot mit Tomaten und nativem Olivenöl extra	23,50 €
Terrina de foie con chutney de mango y pan de nueces Foie terrine with mango chutney and walnut bread Foie-Terrine mit Margo-Chutney und Walnussbrot	18,50 €
Ensalada de jamón de pato con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos Duck ham salad with goat cheese and red fruit vinaigrette Salat mit Entenfleisch, Ziegenkäse und Beeren-Vinaigrette	16,50 €
Steak tartar de ternera con mostaza trufada Beef steak tartare with truffled mustard Rindersteak Tatar mit getrüffeltem Senf	22,50 €
Provolone a la brasa con tomates secos y olivada Grilled provolone with dried tomatoes and olive Gegrillter provolone mit getrockneten tomaten und oliven	15,50 €
Mollejas de ternera a la lima con chimichurri Sweetbreads with lime and chimichurri Kalbsbries an Limettensauce mit Chimichurri-Sauce	17,00 €
Gambones a las brasa con aceite de ajo y perejil Grilled king prawns with garlic and parsley oil Gegrillte Garnelen mit Petersilien-Knoblauch-Öl	21,90 €
Croquetas de chuletón de Buey Beef steak croquettes Rindersteakkroketten	16,50 €
Alcachofas y puerros a la brasa con salsa Romesco Grilled artichokes and leeks with Romesco sauce Gegrillte Artischocken und Lauch mit Romesco-Sauce	15,50 €

VACUNO

BEEF - VOM RIND

Hamburguesa de Chuleta de Vaca Madurada con foie a la brasa, mayonesa de trufa,cebolla confitada, rúcula y parmesano. 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	18,75 €
Entrecote de Ternera Gallega Galician beef entrecôte Entrecote vom Galizischen Rind	22,90 €
Brocheta de solomillo Black Angus Black Angus sirloin kebab Spieß mit Black Angus Rinderfilet	23,50 €
Lomo alto Black Angus irlandés Irish Black Angus upper loin Irish Black Angus Lendenstück	31,50 €
Solomillo Black Angus irlandés Irish Black Angus sirloin Irish Black Angus Rinderfilet	34,50 €
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	18,50 €
Pato Laqueado al aroma de togarashi Lacquered duck with togarashi aroma Lackierte Ente mit Togarashi-Aroma	22,90 €
Carre de cordero al Romero Rack of lamb with rosemary Lammkarree mit Rosmarin	25,50 €

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	19,90 €
Rodaballo a la donostiarra con patata asada Donostiarra-style turbot with roast potatoes Gebakener 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 7,50 €

Grilled pineapple with rum and coconut ice cream

Gegrillte Ananas mit Rum und Kokoseis

Esfera de chocolate blanco relleno de maracuyá 7,50 €

White chocolate sphere filled with passion fruit

Weißer Schokoladenkugel gefüllt mit Passionsfrucht

Torrija brioche con miel de Caimari y helado de vainilla Bourbon 8,50 €

Brioche French toast with Caimari honey and Bourbon vanilla ice cream

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

Macaron fondant de chocolate con coulis de frambuesa 7,50 €

Chocolate fondant macaron with raspberry coulis

Schokoladenfondant-Macaron mit Himbeercoulis

Helados y Sorbetes 5,95 €

Ice cream and sorbets

Eis und Sorbets

* Si padece alguna alergia alimentaria y/o intolerancia, por favor contacte con nuestro personal

* If you have a food allergy and/or intolerance, please let our staff know

* Falls Sie unter einer Lebensmittelallergie und/oder Unverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

PRINS  TEL