	APIO - CELERY - SELDERIJ-SELLERIE		MOLUSCOS-MOLLUSCS-WEEKDIEREN-WEICHTIERE
	PESCADO-FISH-VIS-FISCH		MOSTAZA-MUSTARD-MOSTERD-SENF
	GLUTEN		CRUSTÁCEOS-CRUSTACEANS-SCHAALDIEREN-KREBSTIERE
	ALTRAMUZ-LUPIN-LUPINE		CACAHUETES-PEANUTS-PINDA-ERDNÜSSE
	LECHE-MILK-MELK-MILCH		FRUTOS SECOS-NUTS-NOTEN-SCHALENFRÜCHTE
	HUEVOS-EGGS-EIEREN-EIER		SULFITOS-SULPHITES-SULFIETEN-SULFITE
	SÉSAMO-SESAME-SESAM		SOYA-SOJA

Koude voorgerechten om te delen														
1.Rundercarpaccio, zalm met biologische kaviaar uit Riofrío en gezouten Guia kaas met radijsvinaigrette														
2.Rivierkreeft en zeeduivel op een bedje van sla met een krabvinaigrette														
3.Witte tonijn met ansjovis, slahartjes en paprika														
4.Salade "El Portalón“: kabeljauw, grote garnalen en krab op een bedje van sla														
5.Eendenlever met mango- en aarbeiencoulis														
6. Tartaar van Noorse zalm met forelkaviaar op smaak gebracht met Armagnac: (Gemaakt met rauwe vis die eerder is ingevroren bij -20°, minimaal 96u volgens de gezondheidsvoorschriften en geschikt voor consumptie)														
7.Tartaar van ossenhaas met guacamole en mosterdijs														
Warme voorgerechten om te delen														
8.Gebakken eekhoorntjesbrood met Iberische ham en eigeel afgewerkt op tafel														
9.Gebonden soep met zeevruchten														
10.Gegrilde eendenlever met appel, gekarameliseerde uien en twee coulis														
11.Tempura van groenten, zeewier, grote garnalen met balsamico-azijn en sesam														
12.Roerei met chistorra-worst uit Navarra														
13.Kleine inktvisjes gebakken in knoflook en sherry-azijn														
Rijst														
14.Risotto van Iberische varkenslende en geraspte truffel														
15.Risotto van zalm met knapperige aubergines en groene asperges														
Visgerechten														
16.Heeklendestuk in Koskera-stijl met garnalen														
17.Gebakken zalmfilet met mosterd-dillesaus														
18.Zeebaarsfilet met zoutkorst op een bedje van wilde asperges en tartaarsaus														
19.Kabeljauwhaas op Bilbaanse wijze met knoflookgarnalen en gebakken aardappelen														
20.Gegrilde kabeljauwhaas in Juantxu-stijl (pittig, met geroosterde pepers)														
21.Kabeljauwhaas gegratineerd met honing en knoflooksaus, daarbij een gestoofde aubergine														
22.Gegrilde heek met St. Jakobsschelpen in knoflookolie														
23.Rode zalmfilet uit de oven met een gekruide rozemarijnzoutkorst en een puree van spinazie														
24.Tongfilets gevuld met garnalen, Roquefortsaus, Parmentier en citrustonen van limoen														
25.Zeetong a la Meunière														
26.Zeetongfilet uit de oven gevuld met krab en garnalen met veloutésaus														

Vleesgerechten														
27.Iberische varkenswangetjes gestoofd in Mozarabische stijl	■											■		
28.Eendenmagret met rode fruitsaus en kastanjepuree								■						
29.Mals gegrilde biefstuk van de haas met een saus naar keuze: groene peper, champignons of Roquefort														
30.Chateaubriand geserveerd met twee sauzen (minimaal twee personen, p.p.p.)			■											
31.Millefeuille van ossenhaas met eendenlever en in Pedro Ximénez gekarameliseerde appels	■											■		
32.Ossenhaas op Spaanse wijze met Bellota ham en Riojasaus	■											■		
33.Duet van ossenhaas met twee sauzen: rossini (saus op basis van foie gras) en bearnaise	■		■									■		
34.Segoviaans uitgebeend speenvarkentje met aardappeltjes														
35.Gegrilde lamskoteletten														
36.In de oven geroosterde lamsschouder	■													
Vegetarische en veganistische opties														
37.Tudela-slaknoppen met sinaasappelpartjes en zwarte olijvendressing			■									■		
38.Portobello-champignons met knoflook														
39.Ravioli gevuld met champignons en spinazie	■		■				■							
40.XXL asperges gevuld met guacamole en een Spaanse dressing			■									■		
41.Risotto van champignons en Parmezaanse kaas							■							
42.Gegrilde seizoensgroenten met pesto								■				■		
Desserts														
43.Rode fruitsoep met yoghurtijs							■							
44.Pannacotta met koffie en Baileys-likeur							■					■		
45.Pannenkoeken gevuld met appel, vanille-ijs en op tafel afgewerkt met warme Virgin Malaga	■		■				■							
46.Tiramisu met mascarpone-ijs	■		■				■					■		
47.Spaanse wentelteefjes met palmhoning en vanille-ijs	■		■				■							
48.Eclairs gevuld met banketbakkersroom en warme chocolademelk	■		■				■							
49.Diverse sorbets														
50.Appeltaart met nougat-ijs	■		■				■							
51.Brood en boter, prijs per persoon	■													