	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

Kalte Vorspeisen zum Teilen														
1.Rindercarpaccio, Lachs mit Bio-Kaviar aus Riofrío und gereifter Guia-Käse mit Radieschenvinaigrett														
2.Flusskrebs und Seeteufel auf Salatbett mit Krabbenvinaigrette														
3.Weißer Thunfisch mit Sardellen, Salatherzen und Paprika														
4.Salat „El Portalón“: Kabeljau, Riesengarnelen und Krabben auf Salatbett														
5.Entenleber mit Mango und Erdbeercoulis														
6.Norwegisches Lachstatar mit Forellenkaviar aromatisiert mit Armagnac (Wird mit rohem Fisch zubereitet, der zuvor bei -20 ° eingefroren wurde, mindestens 96 Stunden unter Einhaltung der Gesundheitsvorschriften und zum Verzehr geeignet)														
7.Rinderfilet-Tartar mit Guacamole und Senfeis														
Warme Vorspeisen zum Teilen														
8.Sautierte Steinpilze mit iberischem Schinken und Eigelb fertig auf dem Tisch														
9.Meeresfrüchtesuppe														
10.Gegrillte Entenleber mit Apfel, karamellisierten Zwiebeln und zwei Coulis														
11.Gemüsetempura, Algen, große Garnelen mit Balsamico-Essig und Sesam														
12.Rührei mit Chistorra-Wurst aus Navarra														
13.Kleine Tintenfische in Knoblauch und Sherryessig gebraten														
Reis														
14.Risotto mit Kalbsfilet und schwarzem geriebenem Trüffel														
15.Lachsrisotto mit knusprigen Auberginen und grünem Spargel														
Fischgerichte														
16.Seehechtlende nach Koskera-Art mit Garnelen														
17.Gebackene Lachslende mit Senf-Dill-Sauce														
18.Wolfsbarschfilet mit Salzkruste auf Wildspargelbett und Remoulade														
19.Kabeljaufilet nach Bilbaan-Art mit Knoblauchgarnelen und Ofenkartoffeln														
20.Gegrilltes Kabeljaufilet nach Juantxu-Art (scharf, mit gerösteten Paprika)														
21.Kabeljaufilet gratiniert mit Honig-Knoblauch-Sauce, dazu eine geschmorte Aubergine														
22.Gegrillter Seehecht mit Jakobsmuscheln in Knoblauchöl														
23.Rotes Lachsfilet aus dem Ofen mit gewürzter Rosmarinsalzkruste und Spinatpüree														
24.Mit Garnelen gefüllte Seezungenfilets, Roquefort-Sauce, Parmentier und Zitrusnoten von Limette														
25.Sole a la Meunière														
26.Seezungenfilet aus dem Ofen gefüllt mit Krabben und Garnelen mit Velouté-Sauce														

Fleisch														
27.Nach mozarabischer Art geschmorte iberische Schweinebacken	■											■		
28.Entenmagret mit roter Fruchtsauce und Kastanienpüree								■						
29.Gegrilltes Rinderfilet mit Sauce nach Wahl: grüner Pfeffer, Champignons, Roquefortkäse														
30.Chateaubriand zwei Saucen (mindestens zwei Personen, p.p.p.)			■											
31.Lendensteak mit Entenleber und karamellisiertem Apfel mit Pedro Ximénez	■											■		
32.Rinderfilet nach spanischer Art mit Bellota schinken und Rioja-Sauce	■											■		
33.Duett von Rinderfilet, Rossini und Bearnaise	■		■									■		
34.Segovianisches Spanferkel ohne Knochen auf Ofenkartoffeln und sein Kochsaft														
35.Gegrillte Lammkoteletts														
36.Gebackene Lammschulter mit dem Saft seiner Küche	■													
Vegetarische und vegane Optionen														
37.Tudela-Salatherzen mit Orangenstücken und schwarzem Oliven-Dressing			■									■		
38.Portobello-Pilze mit Knoblauch														
39.Ravioli gefüllt mit Champignons und Spinat	■		■				■							
40.XXL Spargel gefüllt mit Guacamole und einem spanischen Dressing			■									■		
41.Risotto mit Pilzen und Parmesan							■							
42.Gegrilltes Saisongemüse mit Pesto								■				■		
Nachspeisen														
43.Rote Früchtesuppe mit Joghurteis							■							
44.Pannacotta mit Kaffee und Baileys-Likör							■					■		
45.Mit Äpfeln und Vanilleeis gefüllte Crêpes, abgerundet mit heißem Virgin Malaga auf dem Tisch	■		■				■							
46.Tiramisu mit Mascarpone-Eis	■		■				■					■		
47. Spanisches French Toast mit Palmenhonig und Vanilleeis	■		■				■							
48.Eclairs gefüllt mit Gebäckcreme und heißer Schokolade	■		■				■							
49.Verschiedene Sorbets														
50.Apfelkuchen mit Nougat-Eis	■		■				■							
51.Brot und Butter, Preis pro Person	■													