CENTRO DE GRANADA

Restaurante · Asador

Información sobre alérgenos a disposición del cliente de acuerdo al reglamento 1.169/2.011 del parlamento europeo.
Los productos de la pesca que se sirven crudos han sido previamente congelados conforme al Real Decreto 1.420/2.006.

Food allergen information is available for customer in accordance with european parlament regulation no. 1.169/2.011
Fish products that are served raw have been previously frozen in accordance with royal decree no. 1.420/2.006.

Informations sur les allergènes à disposition du client, conformément au Règlement nº 1169/2011 du Parlement Européen.
Les produits de la pêche servis crus ont préalablement été congelés, conformément au Décret Royal nº 1420/2006

Kundeninformation zu Allergenen gemäß der Richtlinie 1169/2011 des Europäischen Parlaments.
Die Fischgerichte, die roh serviert werden, waren zuvor gemäß des königlichen Dekrets 1.420/2.006 eingefroren

Информация об аллергенах предоставляется клиенту в соответствии с Регламентом 1169/2011 Европейского Парламента
Все рыбные продукты, которые подаются в сыром виде, были предварительно заморожены, в соответствии с королевским декретом 1.420/2.006

Sugerencias

Milhojas de Queso de Cabra y Mango con Nube de Queso Mahonés

- E A Layered Tower of Goat's Cheese and Mango with a Creamy Mahón Cheese
- F Millefeuille de Fromage de Chèvre et Mangue avec un Nuage de Fromage Mahonnais
- D Blätterteig mit Ziegenkäse, Mango und "Mahon-käse"-Wölkchen
- R Слоёная Закуска из Козьего Сыра и Манго с Воздушным Сырным Кремом Махонес

Pulpo Glaseado sobre Puré Parmentier y Crujiente de Boletus

- E Glazed Octopus on Puréed Parmentier Potatoes and Crispy Boletus Fungi
- F Poulpe Glacé sur hachis Parmentier et croustillant de Bolets
- D Oktopus glasiert auf Püree aus Parmentier und Steinpilzkrokant
- R Глазированный Осьминог, пюре пармантье и хрустящие белые грибы

Huevos Rotos con Foie Fresco

- E Broken Fried Eggs with Fresh Foie
- F Oeufs Cassés au Foie Frais
- D Spiegelei mit Foie
- R Яичница-болтунья со Свежим Фуа-гра

Tartar de Atún con Aguacate, Wasabi y Aceite de Oliva Virgen

- E Tuna Tartare with Avocado, Wasabi and Virgin Olive Oil
- F Tartare de Thon avec Avocats, Wasabi et Huile D'olive Vierge
- D Tartar vom Thunfisch mit Avocado, Wasabi und Olivenöl Virgin
- R Тар-тар из Тунца С Авокадо, Васаби и Оливковым Маслом

Arroz a la Leña de Costillas de Cerdo y Sepia (Mínimo 2 personas)

- E Fire-Roasted Pork Spare Ribs and Cuttlefish Rice (mínimum two people)
- F Riz au Feu de Bois, Côtelettes et Seiche (mínimum deux personnes)
- D Reispfanne aus dem Holzofen mit Schweinerippchen und Tintenfisch (min. zwei personen)
- R Рис, Приготовленный на Углях, со Свиными Ребрышками и Маленькой Каракатицей (минимум на 2 чел.)

Chuletón de Vaca Gallega Fileteado (Mínimo 2 personas)

- E Galician Beef Rib Steak Fillets (mínimum two people)
- F Côte de Boeuf de Galice en filet (mínimum deux personnes)
- D T-Bone-Steak vom Galicischen Rind, filetiert (min. zwei personen)
- R Филе- Отбивная из галлисийской говядины (минимум на 2 чел.)

Entradas y Platos para compartir

FRÍAS

Anchoas del Cantábrico en Aceite de Oliva

Ⓔ Cantabrian Anchovies in Olive Oil
Ⓕ Anchois de la Mer Cantabrique Marinés à L'huile D'olive
Ⓓ Sardellen-filets Aus Kantabrien Mit Olivenöl
Ⓡ Анчоусы Из Кантабрии В Оливковом Масле

Jamón Ibérico de Bellota

Ⓔ Acorn-fed Ham Ibérico
Ⓕ Jambon Ibérique "de Bellota"
Ⓓ Iberico Schinken
Ⓡ Хамона Иберико (свиньи, откормленные на чистой желудевой диете)

Selección de Quesos

Ⓔ Selection of Cheeses
Ⓕ Sélection de Fromages
Ⓓ Käsevariation
Ⓡ Ассорти из Сыров

Salmorejo con Virutas de Jamón y Helado de Aceite de Oliva

Ⓔ Salmorejo Topped with Ham Shavings and Olive Oil Gelato
Ⓕ Salmorejo (Crème de Tomates Froide) accompagnée de Copeaux de Jambon et Glace à L'huile D'olive
Ⓓ Salmorejo (Kalte Gemüsecreme) mit Schinken und Olivenöl-Eis
Ⓡ Сальморехо (Холодный Суп-пюре из Томатов И Хлеба) со Стружками Хамона и Мороженым из Оливкового Масла

I.V.A. incluido. Suplemento servicio en mesa 10%. Servicio de pan 1.50 euros.
VAT included. There is a 10% charge for table service. Bread charge: €1.50 // T.V.A. comprise. Service 10% sur le montant. Pain 1,50 euros.
Inkl. MwSt. Zzgl. 10% fur bedienung am tisch. Brotbeulage 1,50€ // НДС включен. Доплата за подачу на столик - 10%. Стоимость хлеба -1.50 евро

Milhojas de Queso de Cabra y Mango con Nube de Queso Mahonés

- E A Layered Tower of Goat's Cheese and Mango with a Creamy Mahón Cheese
- F Millefeuille de Fromage de Chèvre et Mangue avec un Nuage de Fromage Mahonnais
- D Blätterteig mit Ziegenkäse, Mango und "Mahon-käse"-Wölkchen
- R Слоёная Закуска из Козьего Сыра и Манго с Воздушным Сырным Кремом Махонес

Carpaccio de Buey marcado al Carbón con Parmesano

- E Char-grilled Ox Carpaccio with Parmesan
- F Carpaccio de Boeuf Marqué au Charbon au Parmesan
- D Carpaccio vom Kurzgebratenen Ochsenfilet mit Parmesan
- R Карпаччо из Воловьего Мяса, Обжаренного на Углях, с Пармезаном

Ensalada de Brotes Tiernos con Mozzarella de Búfala

(Brotes Tiernos, Alcaparras, Orégano, Hojas de Albahaca, pesto manchego, kumato, Mozzarella de Búfala y Mango)

- E Tender Shoots and Buffalo Mozzarella Salad (Tender Shoots, Capers, Oregano, Basil Leaves, Manchego Pesto, Kumato Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Mango)
- F Salade de Jeunes Pousses et «Mozzarella Di Bufala» (Jeunes Pousses, Câpres, Origan, Feuilles de Basilic, Pesto avec Fromage Manchego, Tomates Kumato, Mozzarella di Bufala et Mangue)
- D Baby-leaf Salat mit Büffel-mozzarella (Baby-leaf, Kapern, Oregano, Basilikum, Pesto nach La Mancha Art, Kumato, Büffel-mozzarella und Mango)
- R Салат из Нежных Зеленых Побегов с Моцареллой и Соусом из Анчоусов (Зеленые Побеги, Красный Сладкий Перец, Каперсы, Орегано, Листья Базилика, песто Ла Манчи, помидоры кумато, Моцарелла, манго)

I.V.A. incluido. Suplemento servicio en mesa 10%. Servicio de pan 1.50 euros.
VAT included. There is a 10% charge for table service. Bread charge: €1.50 // T.V.A. comprise. Service 10% sur le montant. Pain 1,50 euros.
Inkl. MwSt. Zzgl. 10% fur bedienung am tisch. Brotbeulage 1,50€ // НДС включен. Доплата за подачу на столик - 10%. Стоимость хлеба -1.50 евро

Ensalada Mozárabe

(Lechuga, Frutos Secos, Pasas, Sésamo, Tomate Cherry, Bacalao Desmigado, Naranja, Salsa Yogur y Curry)

- E Mozarabic Salad (Lettuce, Nuts, Raisins, Sesame, Cherry Tomatoes, Shredded Cod, Orange, Yoghurt Sauce and Curry)
- F Salade Mozarabe (Laitue, Fruits Secs, Raisins Secs, Sésame, Tomate Cherry, émincé de Morue, Orange, Sauce Yaourt et Curry)
- D Salat “Mozárabe” (Grüner Salat, Nussmischung, Rosinen, Sesam, Cherry-tomaten, entgräteter Kabeljau, Orange, Joghurt-sauce und Curry)
- R Салат Мосарабэ (Листья салата, Орешки, Изюм, Кунжут, Помидорки черри, кусочки трески, апельсин, Йогуртовый соус, карри.)

Ensalada César

(Brotes Tiernos, Hojas de Espinacas, Pollo Braseado, Bacon, Cebolla Crujiente, Parmesano y Picatostes)

- E Caesar Salad (Mixed Salad, Spinach Leaves, Braised Chicken, Bacon, Crispy Onion, Parmesan Cheese and Crouton)
- F Salade César (Sélection de Laitues, Feuilles D’épinard, Poulet À La Braise, Bacon, Oignon Croustillant, Parmesan et Croûtons)
- D Cesar’s Salad (Baby-leaf, Frischer Spinat, Gegrillte Hähnchenstreifen, Speck, Geröstete Zwiebeln, Parmesan und Croutons)
- R Салат Цезарь (Микс из Салатных Листьев, Листья Шпината, Копчёный Цыплёнок, Хрустящий Лук, Сыр Пармезан и Гренки)

CALIENTES

Crema de Calabaza cocida al Horno de Leña con Parmesano (En temporada)

- E Cream of Pumpkin Baked in a Wood-fired Oven with Parmesan (In Season)
- F Velouté de Courge Cuit au Feu de Bois accompagné de Parmesan (De Saison)
- D Kürbiscremesuppe aus dem Holzofen mit Parmesan (Saisonal)
- R Суп-пюре из Тыквы, Приготовленный в Дровяной Печи, с Пармезаном (В Сезон)

Tosta de Escalibada y Queso de Cabra Gratinado

Ⓔ Toasted Bread topped with Grilled Vegetables and Goat's Cheese Gratiné
Ⓕ Tartine Salé de Légumes Grillés et Fromage de Chèvre Gratiné
Ⓓ Geröstetes Brot mit Röstgemüse und Gratiniertem Ziegenkäse
Ⓡ Хлебные Тосты с Тушёными Овощами и Запечённым Козьим Сыром

Tosta de Presa Ibérica, Queso Cheddar, Aguacate y Huevo de Codorniz

Ⓔ Toasted Bread topped with Iberian Pork Shoulder Blade, Cheddar Cheese, Avocado and Quail Egg
Ⓕ Tartine Salé de Filet de Porc Ibérique, Cheddar, Avocat et Oeuf de Caille
Ⓓ Geröstetes Brot mit Schweineschulter (Iberico), Cheddar, Avocado und Wachtelei
Ⓡ Хлебные Тосты с Иберийскои Свининой, Сыром Чеддер, Авокадо и Перепелиным Яйцом

Alcachofas de la Vega en dos Texturas con Foie y Jamón Ibérico sobre Alioli de Coliflor (En temporada)

Ⓔ Two-Textured Field Artichokes from La Vega with Foie and Ham on Cauliflower Aioli (In Season)
Ⓕ Artichauts en deux textures, Foie Gras et Jambon sur Aïoli de Chou-fleur (De saison)
Ⓓ Artischocken-Herzen mit zwei Texturen mit Pastete und Schinken auf Blumenkohl-Alioli (Saisonal)
Ⓡ Артишоки в двух текстурах- фуа-гра и хамон, с майонезно-чесночным соусом из цветной капусты (В Сезон)

Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao

Ⓔ Peppers "Piquillo" Stuffed with Codfish
Ⓕ Petits Poivrons Rouges Farcis à La Morue
Ⓓ Rote Paprikaschoten "Piquillo" gefüllt mit Kabeljau
Ⓡ ПерцыПикильоФаршированныеТреской

I.V.A. incluido. Suplemento servicio en mesa 10%. Servicio de pan 1.50 euros.
VAT included. There is a 10% charge for table service. Bread charge: €1.50 // T.V.A. comprise. Service 10% sur le montant. Pain 1,50 euros.
Inkl. MwSt. Zzgl. 10% fur bedienung am tisch. Brotbeulage 1,50€ // НДС включен. Доплата за подачу на столик - 10%. Стоимость хлеба -1.50 евро

Espárragos a la Brasa con Jamón Ibérico y Queso de Cabra

- E Grilled Asparagus with Iberian Ham and Goat's Cheese
- F Asperges Grillés avec Jambon Ibérique et Fromage de Chèvre Gratiné
- D Gegrillter Spargel mit Iberico Schinken und Gratiniertem Ziegenkäse
- R Спаржа Запеченая на углях с Хамоном Иберико и Козьим Сыром

Pulpo Glaseado sobre Puré Parmentier y Crujiente de Boletus

- E Glazed Octopus on Puréed Parmentier Potatoes and Crispy Boletus Fungi
- F Poulpe Glacé sur hachis Parmentier et croustillant de Bolets
- D Oktopus glasiert auf Püree aus Parmentier und Steinpilzkrokant
- R Глазированный Осьминог, пюре пармантье и хрустящие белые грибы

Huevos Rotos con Foie Fresco

- E Broken Fried Eggs with Fresh Foie
- F Oeufs Cassés au Foie Frais
- D Spiegelei mit Foie
- R Яичница-болтунья Со Свежим Фуа-гра

Huevos Rotos con Patatas y Jamón Ibérico

- E Broken Fried Eggs with Chips and Ham Ibérico
- F Oeufs Cassés avec des Pommes de Terre et du Jambon Ibérique
- D Spiegelei mit Kartoffeln und Iberischem Schinken
- R Яичница- Болтунья С Картофелем И Хамоном Иберико

I.V.A. incluido. Suplemento servicio en mesa 10%. Servicio de pan 1.50 euros.
VAT included. There is a 10% charge for table service. Bread charge: €1.50 // T.V.A. comprise. Service 10% sur le montant. Pain 1,50 euros.
Inkl. MwSt. Zzgl. 10% fur bedienung am tisch. Brotbeulage 1,50€ // НДС включен. Доплата за подачу на столик - 10%. Стоимость хлеба -1.50 евро

Berenjenas Fritas con Miel Negra de Caña

- E Fried Aubergines with Molasses
- F Aubergines Frites avec Miel Moire de Canne à Sucre
- D Fritierte Auberginen mit Zuckerrohrhonig
- R ЖареныеБаклажаны с ТростниковымМедом

Parrillada de Verduras al Horno de Leña

- E Vegetables Roasted in a Wood-fired Oven
- F Grillade de Légumes au Feu de Bois
- D Grillgemüse-Variation aus dem Holzofen
- R Овощи, Приготовленные на Гриле в Дровяной Печи

I.V.A. incluido. Suplemento servicio en mesa 10%. Servicio de pan 1.50 euros.
VAT included. There is a 10% charge for table service. Bread charge: €1.50 // T.V.A. comprise. Service 10% sur le montant. Pain 1,50 euros.
Inkl. MwSt. Zzgl. 10% fur bedienung am tisch. Brotbeulage 1,50€ // НДС включен. Доплата за подачу на столик - 10%. Стоимость хлеба -1.50 евро

Carnes al horno de leña

Picantón Cocinado a Baja Temperatura y Terminado a la Brasa

- E Slow-cooked Pussin Char-grilled to Finish
- F Coquelet Cuit à Basse Température, Fin Decuisson sur Braise
- D Picanton-hähnchen aus dem Holzofen
- R Цыпленок, Приготовленный На Медленном Огне и Завершенный на Угольях

Brocheta Centro de Granada

- E Brochette ‘Centro Granada’ (Pork Sirloin, Onion, Green Pepper and Red Pepper)
- F Brochette “Centro Granada” (Faux Filet de Porc, Oignon, Poivron Rouge et Poivron Vert)
- D Fleischspiess “Centro Granada” (Schweinefleischspiesse, Zwiebeln, Rote und Grüne Paprika)
- R ШашлыкГранадаЦентр (Свиная Вырезка, Лук, Зеленый Перец и Красный Перец)

Presa Ibérica Fileteada

- E Iberian Pork Shoulder Blade Fillets
- F Viande de Porc Ibérique Tranchée
- D Iberico Schweineschulter (Filetstreifen)
- R Филе Иберийской Свинины

Chuletitas de Cordero Segureño

- E Little Lamb Cutlets
- F Côtelettes D’agneau
- D Lammkoteletts “Segureño” (Aus der Sierra de Segura)
- R БараньиРебрышки

I.V.A. incluido. Suplemento servicio en mesa 10%. Servicio de pan 1.50 euros.
VAT included. There is a 10% charge for table service. Bread charge: €1.50 // T.V.A. comprise. Service 10% sur le montant. Pain 1,50 euros.
Inkl. MwSt. Zzgl. 10% fur bedienung am tisch. Brotbeulage 1,50€ // НДС включен. Доплата за подачу на столик - 10%. Стоимость хлеба -1.50 евро

Solomillo de Vaca Gallega

- E Galician Beef Sirloin Steak
- F Aloyau de Boeuf de Galice
- D Filet vom Galicischen Rind
- R Филе галлисийской говядины

Hamburguesa de Vaca Gallega con Cebolla Caramelizada y Queso Gorgonzola

- E Galician Beef Hamburger with Caramelised Onion and Gorgonzola Cheese
- F Hamburger de Boeuf de Galice, Oignons Caramélisés et Gorgonzola
- D Burger vom Galicischen Rind mit Zwiebelconfit und Gorgonzola
- R Гамбургер из галиссийской говядины с Карамелизированным Луком и Сыром Горгонзола

Entrecot de Vaca Gallega

- E Galician Veal Entrecôte
- F Entrecôte de Boeuf de Galice
- D Entrecote vom Galicischen Rind
- R Антрекот из галлисийской говядины

Chuletón de Vaca Gallega Fileteado (Mínimo dos personas)

- E Galician Beef Rib Steak Fillets (mínimum two people)
- F Côte de Boeuf de Galice en filet (minimum deux personnes)
- D T-Bone-Steak vom Galicischen Rind, filetiert (min. zwei personen)
- R Филе- Отбивная из галлисийской говядины (минимум на 2 чел.)

I.V.A. incluido. Suplemento servicio en mesa 10%. Servicio de pan 1.50 euros.
VAT included. There is a 10% charge for table service. Bread charge: €1.50 // T.V.A. comprise. Service 10% sur le montant. Pain 1,50 euros.
Inkl. MwSt. Zzgl. 10% fur bedienung am tisch. Brotbeulage 1,50€ // НДС включен. Доплата за подачу на столик - 10%. Стоимость хлеба -1.50 евро

Otras Carnes

Steak Tartar Picado a Cuchillo de Solomillo de Vaca Gallega

- E Knife-minced Galician Beef Sirloin Steak Tartare
- F Steak Tartare de Filet de Boeuf de Galice Coupé au Couteau
- D Fein gehacktes Steak Tartar vom Galicischen Rind
- R Стейк-тартар из филе галлисийской говядины, Нарезанный Ножом

Cochinillo Cocinado a Baja Temperatura y Terminado en Horno de Leña

- E Slow-cooked Suckling Pig Char-grilled to Finish
- F Cochon de Lait Cuit à Basse Température et Fini au Feu de Bois
- D Spanferkel aus dem Holzofen
- R Поросенок, Приготовленный На Медленном Огне и Завершенный в Дровяной Печи

Carrillera de Ternera en su Jugo con Chutney de Setas y Teriyaki

- E Beef Cheek in its Juices with Mushroom Chutney and Teriyaki Sauce
- F Joues de Veau dans son jus, Chutney de Champignons et Sauce Teriyaki
- D Rinderbacke in eigenem Saft mit Chutney aus Pilzen und Teriyaki
- R Говяжьи щечки в собственном соку с грибным чатни и терияки

Arroces (Mínimo 2 personas)

Arroz a la Leña de Setas Shiitake y Boletus

- E Fire-Roasted Shiitake and Boletus Mushroom Rice (mínimum two people)
- F Riz au Feu de Bois avec de Champignons Shiitake et Bolets (minimum deux personnes)
- D Reispfanne aus dem Holzofen mit mit Shiitake und Steinpilzen (min. zwei personen)
- R Рис, Приготовленный на Углях, с шиитаки и белыми грибами (минимум на 2 чел.)

Arroz a la Leña de Costillas de Cerdo y Sepia

- E Fire-Roasted Pork Spare Ribs and Cuttlefish Rice (mínimum two people)
- F Riz au Feu de Bois, Côtelettes et Seiche (minimum deux personnes)
- D Reispfanne aus dem Holzofen mit Schweinerippchen und Tintenfisch (min. zwei personen)
- R Рис, Приготовленный на Углях, со Свиными Ребрышками и Маленькой Каракатицей (минимум на 2 чел.)

Paella Mixta de Pollo y Marisco

- E Mixed Paella with Chicken and Shellfish (mínimum two people)
- F Paëlla mixte Poulet Fruits de Mer
- D Gemischte Paella mit Huhn und Meeresfrüchten
- R Паэлья-микс из курицы и морепродуктов (минимум на 2 чел.)

Pescados

Lomo de Bacalao al “Ajo Arriero” con un Toque de Curry Rojo y Aroma de Coco

Ⓔ Cod Fillet “Ajo Arriero” with a Touch of Red Curry and Coconut Flavour
Ⓕ Filet de Morue à L’ail Aromatisé au Curry et à La Noix de Coco
Ⓓ Kabeljau-filet “Ajo Arriero” mit Curry und Kokus
Ⓡ Филе Трески, Приготовленное С Томатом и Чесноком,
с Легким Штрихом Красного Карри и Ароматом Кокоса

Lubina a la Sal

Ⓔ Salt-Baked Sea Bass
Ⓕ Lotte au Sel
Ⓓ Wolfsbarsch im Salzmantel
Ⓡ МорскойОкунь, Запеченный в Соли

Filete de Pez Espada a la Brasa

Ⓔ Griddfed Swordfish Steak
Ⓕ Filet D’espadon Grillé au Feu de Bois
Ⓓ Schwertfischfilet vom Grill
Ⓡ ФилеРыбы-МечнаУглях

Salmón al horno con Crema de Brócoli y Verduritas de Temporada

Ⓔ Oven-baked Salmon with Creamed Broccoli and Seasonal Vegetables
Ⓕ Saumon au Four avec Velouté de Brocolis et Légumes de Saison
Ⓓ Gebackener Lachs mit Broccoli-Créme und jungem Gemüse der Saison
Ⓡ Лосось, Приготовленный в Печи, с кремом из брокколи и сезонными овощами

I.V.A. incluido. Suplemento servicio en mesa 10%. Servicio de pan 1.50 euros.
VAT included. There is a 10% charge for table service. Bread charge: €1.50 // T.V.A. comprise. Service 10% sur le montant. Pain 1,50 euros.
Inkl. MwSt. Zzgl. 10% fur bedienung am tisch. Brotbeulage 1,50€ // НДС включен. Доплата за подачу на столик - 10%. Стоимость хлеба -1.50 евро

Atún Rojo Salvaje de Almadraba

Atún Marinado al Tamarindo con Leche de Tigre y Tallarines de Nabo

- E Tuna Marinated in Tamarind with Leche de Tigre and Turnip Noodles
- F Thon mariné au Tamarin, Sauce « Lait de Tigre » et Spaghettis de Navets
- D Marinierter Tunfisch mit Tamarinde in Tigermilch und Rübenbandnudeln
- R Маринованный Лосось с тамариндом,тигровым молоком и лапша из репы

Tartar de Atún con Aguacate, Wasabi y Aceite de Oliva Virgen

- E Tuna Tartare with Avocado, Wasabi and Virgin Olive Oil
- F Tartare de Thon avec Avocats, Wasabi et Huile D'olive Vierge
- D Tartar vom Thunfisch mit Avocado, Wasabi und Olivenöl Virgin
- R Тар-тар из Тунца С Авокадо, Васаби и Оливковым Маслом

Taquitos de Atún a la Brasa con Dulce de Pimiento de Piquillo y Crujiente de Tinta de Calamar

- E Diced Grilled Tuna with Piquillo Peppers Jam and Squid Ink Crisps
- F Dés de Thon Grillé avec Confiture de Piments Piquillo et Croustillant d'Encre de Calamar
- D Thunfisch-häppchen vom Grill mit Gelee aus Piquillo-Paprika und Kalamartintenkrokant
- R Кубики Тунца, Приготовленного На Углях, с красным сладким перцем и хрустящими чернилами кальмара

Pastas

Lasaña de Verduras, Setas y Espinacas

- E Vegetable, Mushroom and Spinach Lasagne
- F Lasagne aux Légumes, Champignons et Épinards
- D Gemüselasagne mit Pilzen und Spinat
- R Лазанья с Овощами, Грибами и Шпинатом

Pasta Fresca con Eneldo, Gambas y Tomatitos Cherry

- E Fresh Pasta with Dill, Shrimp and Cherry Tomatoes
- F Pâtes Fraiches, Aneth, Crevettes et Tomates Cherry
- D Frische Pasta mit Dill, Gambas und Cherry-tomaten
- R Свежая Паста с Укропом, Креветками и Томатами Черри

Pasta Fresca, Salsa Carbonara, Bacon Trufado y Virutas de Parmesano

- E Fresh Pasta with Carbonara Sauce, Truffled Bacon and Parmesan Shavings
- F Pâtes Fraiches, Sauce Carbonara, Bacon á la Truffe et Copeaux de Parmesan
- D Frische Pasta “Carbonara” mit Trüffelspeck und Parmesan
- R Свежая Паста, Соус Карбонара, бекон с трюфелями и Тертый Пармезан

Pasta Fresca, Boletus, Trufa y Foie

- E Fresh Pasta, Boletus, Truffle and Foie
- F Pâtes Fraiches, Boletus et Foie
- D Frische Pasta mit Boletus, Trüffel und Foie
- R Свежаяпаста с Леснымигрибами, Трюфелем и Утинойпеченью

Pizzas

Pizza con Tomate Natural, Parmesano, Cebolla, Pimientos, Alcaparras, Champiñones y Maíz

- E Pizza with Fresh Tomato, Parmesan, Onion, Peppers, Capers, Mushrooms and Corn
- F Pizza aux Tomates Fraiches, Parmesan, Oignon, Poivrons, Câpres, Champignons et Maïs
- D Pizza mit Tomate, Parmesan, Zwiebel, Paprika, Kapern, Champignons und Mais
- R Пицца со Свежим Томатом, пармезаном, Луком, Перцами, каперсами, Шампиньонами и Кукурузой

Pizza con Tomate Cherry, Mozzarella, Espinacas, Alcaparras, Eneldo, Gambas y Anchoas

- E Pizza with Cherry Tomatoes, Mozzarella, Spinach, Capers, Dill, Shrimp and Anchovies
- F Pizza aux Tomates Cherry, Mozzarella, Épinards, Câpre, Aneth, Crevettes et Anchois
- D Pizza mit Cherry-tomaten, Mozzarella, Spinat, Kapern, Dill, Garnelen und Sardellen
- R Пицца с Томатами Черри, Моцареллой, Шпинатом, Каперсами, Укропом, Креветками и Анчоусами

Pizza con Mozzarella, Bacon, Rúcula, Champiñón y Tomate Seco

- E Pizza with Mozzarella, Bacon, Rocket, Mushrooms and Sun-dried Tomato
- F Pizza aux Mozzarella, Bacon, Roquette, Champignons et Tomates séchées
- D Pizza mit Mozzarella, Speck, Rucola, Champinions und getrockneter Tomate
- R Пицца с Моцареллой, беконом, рукколой, шампиньонами и сухим томатом