

## Warmes Frühstücksangebot

### **Spiegeleier**

Wahlweise mit: Bacon, Bohnen, Pommes Frites, Frankfurter Würstchen, Bratwurst, spanischer Paprikawurst, spanischer Blutwurst.

### **Rührei**

Wahlweise mit: Käse, Kochschinken, Serrano-Schinken, Zwiebel, Paprika, Tomate, Spinat, Zucchini, Auberginen.

### **Gekochte Eier nach Geschmack**

#### **Pochierte Eier**

Alle Eier-Gerichte werden mit Toastbrot serviert.

### **Omeletts**

Wahlweise mit: Käse, Kochschinken, Serrano-Schinken, Zwiebel, Paprika, Tomate, Spinat, Zucchini, Auberginen.

#### **Spanisches Kartoffel-Omelette**

### **Crêpes und Pfannkuchen**

Wahlweise mit: Erdbeer-, Vanille- oder Schokoladensauce, Nutella, Sahne, Karamellcreme, Ahornsirup, Obst, Nüssen.

### **Hafermilch-Porridge**

Wahlweise mit: Nüssen, Obst

### **Gegrilltes Gemüse**

Tomaten, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln. Serviert mit Toastbrot.

### **Warmes Sandwich**

Traditionelles Schinken-Käse-Sandwich oder nach Geschmack.

## ABENDESSEN RESTAURANT ALGUST

### VORSPEISEN UND SALATE

Lauchcremesuppe mit weißem Trüffel

Unser Tumbet mit gegrilltem, gratiniertem Gemüse

Pfannengericht mit Gemüse und Pilzen der Saison, Fenchel und Knoblauch-Confit

Lauwarmer Trampó-Salat mit Garnelen im eigenen Sud

Grüner Salat mit Grünkohl, Baby-Brokkoli, Rucola, Avocado und Kresse mit Waldbeer-Vinaigrette

### HAUPTGERICHTE

Steinpilz-Risotto + 4,00 €

Vegetarisches Risotto

Gemischte Paella (Einzelportion)

Gemüse-Paella (Einzelportion)

### FISCHGERICHTE

Marktfrischer Fisch auf mallorquinische Art (bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot) + 8,00 €

Gegrillter Lachs mit Gemüse der Saison

Dorade auf der Haut gegart

Wolfsbarsch mit Safransauce und Saisongemüse

### FLEISCHGERICHTE

Bei Niedrigtemperatur gegarte Lammkeule, gefüllt mit Sobrasada, Auberginen, Rosmarin und Honig + 10,00 €

Tatin vom mallorquinischen Spanferkel mit Apfel, Süßkartoffel und Granatapfelsauce + 8,00 €

Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Spinat und Frischkäse mit Weißwein-Schalotten-Sauce

Rinderfilet mit getrüffeltem Parmentier-Kartoffeln und Salzflocken aus Es Trenc + 8,00 €

Scaloppine vom Rind mit iberischem Schinken, Salbei und Malvasia-Wein

Bei Niedrigtemperatur gegartes iberisches Schwein mit Dessertwein-Dattel-Sauce

### DESSERTS

In grünem Pfeffer und Balsamico geschwenkte Erdbeeren mit Knusper-Mascarpone

Schokoladen-Coulant

Apfelstrudel mit Rosinen und Sahne

Mango-Mousse mit Ingwer-Crumble

Eis und Sorbets

**DRINKS ALGUST RESTAURANT**

**REFRESCOS/ SOFTDRINKS**

COCA COLA	4.50 €
COCA COLA LIGHT	4.50 €
COCA COLA ZERO/	4.50 €
FANTA DE NARANJA/ ORANGE	4.50 €
FANTA DE LIMÓN/ LEMON	4.50 €
SPRITE	4.50 €
TONICA/ TONICA WATER	5.00 €
SODA/ SODA WATER	5.00 €

**CAFÉS/ COFFEE**

CAFÉ SOLO/ ESPRESSO	3.00 €
CORTADO/ ESPRESSO WITH MILK	3.50 €
CARAJILLO	5.00 €
CAFÉ CON LECHE/ COFFEE WITH MILK	4.00 €
CAFÉ AMERICANO	4.00 €
CAPPUCCINO	4.50 €
LATTE MACCHIATO	5.50 €
CAFÉ BOMBA	6.00 €
TÉ / TEA	4.00 €

**AGUAS/ WATER**

AGUA SIN GAS / STILL WATER	Nomen 1L	6.50 €
	Nomen 0,5 L	5,00 €
	Nomen 0,33 L	4,00 €
AGUA CON GAS/ SPARKLING WATER	San Pellegrino 0,33 L	4.50 €
ZUMOS/ JUICES		4.50 €

**CERVEZA/ BEER**

KROMBACHER BARRIL / DRAFT	0,33 L	5,00 €
	0,5 L	7,00 €
CLARA, SHANDY/ SODA BEER, LEMON BEER	0,33 L	5,00 €
	0,5 L	7,00 €
MAHOU SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BEER	0,33 L	6.50€
PAULANER WEIZEN	0,5 L	7,00 €
MAHOU 0,0 TOSTADA		6,50 €
CORONITA		6,00 €
MAGNERS ORIGINAL IRISH CIDER		7,00 €

### VINO BLANCO

Marques Riscal Finca Monaco	29,00 €
Bicicletas y Peces	16,00 €
Triana Blanc Guarpa 2017	65,00 €
Nairoa 2019	10,00 €
Viña Meín 2018	35,00 €
Ekam Castell d'encus 2018	50,00 €
Ari Goitia the Flyer 2019	10,00 €
Biciclette e Pesce 2019 pinot Grigio	14,00 €
Pedalier 2019	17,00 €
Bicicletas y Peces rueda 2019	16,00 €
Castillo Monjardin 2019	14,00 €
El Columpio 2019	20,00 €
Tiana Bochoris 2019	25,00 €
Es TREN 2019	10,00 €
Attis Albariño 2019	28,00 €
Marques Riscal 2019	25,00 €

### VINO ROSADO

Bicicletas y Peces 2019	16,00 €
Chivite las Finca	19,00 €
Mourgues Du Gres 2019	20,00 €
Tianna Blanc 2018	55,00 €
Velorose 2019 Silver Medal	25,00 €
Ari Goitia the Flyer 2019	10,00 €
Marques Riscal 2019	27,00 €
El Columpio 2019	20,00 €
Scala- Pei 2019	45,00 €
Castillo Monjardin 2019	14,00 €
Mirabeau en Provence 2019	30,00 €

### VINO TINTO

Castillo Monjardin 2019	14,00 €
Austum Ribera del Duero	25,00 €
Protos Crianza	35,00 €
Tianna Negre 2018	65,00 €
Marques de Murrieta YGAY 2010	230,00 €
Viña Pedrosa Reserva Ribera-2015	65,00 €

El Tractorista Rioja 2018	14,00 €
Bicicletas y Demonios Roble 2018	15,00 €
Ari Goitia the Flyer 2017	14,00 €
Tianna Negre El Columpio 2019	20,00 €
Ferrer Bobet 2016	79,00 €
Juan Gil 2018	22,00 €
Finca Malaveña 2017	40,00 €
Habla nº 21- 2016	50,00 €
Arienzo 2016 Crianza	17,00 €
Es TREN 2019	10,00 €
Hacienda Monasterio 2018 Ribera	70,00 €
Tiana Bochoris Negre 2018	30,00 €
Marques Riscal Reserva 2015	45,00 €
AVA 2017	28,00 €
Nonna Priorat 2017	24,00 €

#### **CAVA**

Parxets Brut Reserva	28,00 €
Blau de Mar Brut	10,00 €
Prima Vides Brut Codorniu	25,00 €
Privat Brute Nature Reserva	25,00 €
Rose Stars Rose	20,00 €

#### **PROSECCO**

Biciclette y Pesci	19,00 €
--------------------	---------

#### **CHAMPAGNE**

Françoise Seconde	65,00 €
Veuve Cliquot Brut	95,00 €
Moët Imperial Brut	75,00 €
Laurent Perier Brut	90,00 €
Tattinger Brut Reserva	90,00 €
Moët Imperial Rosé	100,00 €
Laurent Perier Brut Rosé	170,00 €