

VIVA

ENTRANTES

- Pan, Alioli casero y aceitunas 4.00
- Carpaccio de ternera , grana padano y rucola 18.00
- Tartar de atún, wakame 19.00
- Jumbo langostinos sobre piedra caliente de sal,kim chee,salsa rosa 21.00
- Gambas al ajillo, ajo, guindillas,soja y limon 20.00
- Ensalada con setas, bacon, aguacate y aliño de la casa 17.50
- Caprese,mozarella y pesto de albahaca 17.00
- Sopa de tomate con creme fraiche y cebollino 10.00

NIÑOS

- Spaghetti boloñesa, con salsa de tomate 11.00
- Escalope de solomillo de ternera blanca con patatas fritas 16.00

RISOTTO & PASTA

- Penne con funghi,macarrones con funghi porcini,crema,grana padano 19.00
- Penne amatriciana,macarrones , guanciale(bacon)tomatey chili 19.00
- Risotto con funghi, crema, rucola y tomate cherri 20.00
- Risotto con langostinos y aceite de trufa 22.00

- Spaghetti boloñesa 17.50
- Spaghetti aglio e olio , gambas,picante,cherry,rucola 22.00
- Spaghetti Carbonara original con huevo y guanciale, sin nata 18.00

CARNES

- Carre de cordero rosado (14oz/400gr) costra de hierbas, patata graten, verduras (20min) 42.00
- Solomillo de ternera costra de gruyere (calidad premium), salsa vino tinto, patata gratinada y verdura 38.00
- Solomillo de ternera costra café de paris (calidad premium), salsa vino tinto, patata gratinada y verdura 38.00
- Medallones de solomillo de ternera blanca, salsa setas,rösti 29.00
- Escalope empanadode solomillo de ternera blanca,patatas fritas 27.00
- Solomillos de cordero con hierbas y ajo crujiente. salsa vino tinto, patata gratin y verduras 28.00
- Solomillo de ternera blanca trozeado al estilo zurich, rosti Puntas de solomillo de ternera 26.00
- „Stroganoff” rosado, cebolletas, setas y rosti 27.00
- Entrecote de ternera „cafe de Paris”, mantequilla de hierbas gratinada, salsa al vino 29.00

PESCADO

- Filete de salmon fresco con mantequilla de limon, puré de patata y verduras 24.00
- Filete de lubina fresca al cava con langostinos,puré de patata y verduras 27.00

MENU · 39EUROS · 17.00H-22.30 A ELEGIR

PRIMEROS A ELEGIR

- Sopa de tomate con crème fraiche y cebollino
*
- Crema de espárragos
*
- Tartar de atún con aguacate y wakame
*
- Ensalada con queso de cabra, mostaza de higos
*
- 2 espárragos blancos gratinados con grana padano, mantequilla, jamon serrano
*
- Gambas al ajillo, ajo, soja y chilli (poco picante)

UPGRADES

Jumbo langostinos sobre piedra de sal, Kim chee y salsa rosa +5 Euros

SEGUNDO A ELEGIR COURSE

- Escalope empanado ternera blanca, 3 espárragos, salsa bernesa, patata hervida
*
- Entrecote café Paris, patatas al horno, verduras
*
- Filete de salmón, mantequilla de limón, patatas al horno, verduras, 1 espárrago blanco
*
- Filete de lubina con crosta de mostaza, puerros, patata paja, salsa de cava y verduras
*
- Solomillos de cordero rosados con hierbas y ajo crujiente, patata y verdura
*
- Solomillo de ternera blanca troceado al estilo Zürich (salsa), patata rösti

UPGRADES

Solomillo de ternera premium (190gramos), mermelada de chalotas, crosta de queso, patata gratinada y verduras +10 Euros

*

Carré de cordero rosado (400gramos), crosta de hierbas, patata gratinada, verduras y salsa al vino tinto +15 Euros

POSTRE A ELEGIR

- Crepe suzette con helado vainilla
· Tiramisú
- Mousse de chocolate con helado de vainilla
- Fresas con nata, helado de vainilla, sirope de fresas
- **Creme brullee maracuyá +3E**