



MENÚ INFANTIL 10€

Escalope de Pollo con patatas fritas /  

Hamburguesa con patatas fritas /

Espagueti boloñesa 

• • •

Helado 








 CONTIENE GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS
 FRUTOS DE CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SÉSAMO	 SO2 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 ALTRAMUCES	 MOLUSCOS

El precio de pescados y mariscos variará según mercado.





ENTRANTES FRÍOS

- Gazpacho ecológico con verduras de la huerta**  6€
Pan, Ajo, Cebolla, Pepino, Pimiento Rojo, Pimiento Verde, Tomate, Agua, Aceite, Vinagre de Módena
- Ensalada Pic d'Or**  8€
Hojas de lechugas variadas, Mojama o Bonito, Nueces, Manzana, Aguacate, Tomate Cherry
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos**   7€
Hojas de lechugas variadas, Membrillo, Pimiento de Piquillo, Queso de Cabra, Aceite, Vinagre de Módena, Nueces, Avellanas, Pasas
- Tartár de Salmón con mango y toque de vainilla**     14€
- Tartár de atún con aguacate y toque de wasabi**    16€
- Bloc de Foie Gras**   21€













ENTRANTES CALIENTES

- Finas láminas de alcachofas salteadas con virutas de jamón, huevo estrellado y trufa laminada  15€
- Salteado de ajetes tiernos, gulas y gambas  16€
- Pulpo a la brasa con quenelle de patata y cebolla caramelizada  22€
- Pincho de gambas y nueces de saint-jacques   21€
- Gamba blanca de Calpe al ajillo  15€
- Pincho de pollo marinado con salsa teriyaki  14€

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES Y CARNES A LA BRASA

- Pollo de corral al limón y romero sobre lecho de patata panadera  16€
- Carrillera ibérica con pimientos al jerez  19€
- Chuletas de cordero lechal a la brasa 20€
- Entrecot de Nebraska con cebollitas francesas y manzana confitada 24€
- Magret de pato con migas de setas y salsa roquefort   23€
- Solomillo de ternera gallega con reducción de mistela y patatas baby 25€

NUESTRA SELECCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

- | | |
|--|---|
| 19. Pescados a la sal (pidan el pescado del día) | 22€ |
| 20. Rape en salsa de almendras con toque de azafrán en hebra |    23€ |
| 21. Bacalao con muselina sobre lecho de ratatouille |  19€ |
| 22. Salmón noruego marinado con eneldo y lacado con cítricos |    18€ |
| 23. Atún rojo del mediterráneo con delicias de la huerta |    23€ |
| 24. Vieiras gratinadas Pic D'or (2 ud.) |   21€ |

MENÚ VEGANO 32€

CÓCTEL DE BIENVENIDA y aperitivo de la casa

ENTRANTES:

- GAZPACHO ECOLÓGICO CON VERDURAS DE LA HUERTA
 - CREMA DE CALABAZA A LA SIDRA CON RÚCULA Y AVELLANAS
 - ROSAS DE TOMATE RELLENAS DE PIÑONES Y UVAS PASAS
- SORBETE DE LA CASA

SEGUNDOS:

- CRUJIENTES DE GARBANZOS CON HIERBAS FRESCAS
- TOFU EN SALSA DE AJO NEGRO
- SAYTÉN DE BRÓCOLI CON ESPECIAS Y COCO

POSTRES:

- HELADO CREMOSO DE PLÁTANO
- SORBETE DE MANGO Y NARANJA
- PUDDING DE CHOCOLATE SUIZO

BEBIDAS:

- AGUA
- FONTANA TEMPRANILLO (TINTO, ROSADO Y BLANCO)

MENÚ VEGETARIANO 32€

CÓCTEL DE BIENVENIDA Y aperitivo de la casa

ENTRANTES:

- VICHISUA DE PUERROS Y PATATA CON CRUJIENTE DE CEBOLLA
 - DELICIAS DE CAPRESSE CON ESENCIA DE ALBAHACA
 - CROQUETAS DE BOLETUS, MINI RULO Y TOMATE CHERRY
- SORBETE DE LA CASA

SEGUNDOS:

- TIMBAL DE VERDURAS ECOLÓGICAS DE LA HUERTA
- TALLARINES REHOGADOS EN SALSA CON PIMIENTOS Y TOFU
- HAMBURGUESA VEGETARIANA DELUXE CON HUEVO ECOLÓGICO

POSTRES:

A ELEGIR ENTRE NUESTRA SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS





BEBIDAS:















- AGUA
- FONTANA TEMPRANILLO (TINTO, ROSADO Y BLANCO)

MENU ENFANT

10€



Escalope de poulet frites /  
Steak haché frites /
Spaghetti bolognaise 
•••
Glace 








 CONTIENT DU GLUTEN	 CRUSTACÉS	 ŒUFS	 POISSON	 CACAHUËTES	 SOJA	 LAITAGES
 FRUITS À COQUE	 CÉLERI	 MOUTARDE	 GRAINES DE SÉSAME	 DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	 LUPINS	 MOLLUSQUES

Le prix des poissons et des fruits de mer dépendra du marché.





ENTREES FROIDES

- GAZPACHO BIO AUX LEGUMES DU POTAGER**  6€
Pain, ail, oignon, concombre, poivron rouge, poivre vert, tomate, eau, huile, vinaigre balsamique
- SALADE PIC D OR**  8€
Feuilles de laitue variées, noix de cajou, pomme, avocat, tomates cerises
- SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE AVEC VINAIGRETTE AUX FRUITS SECS**   7€
Feuilles de salades, Pate de coing, poivrons piquillos, fromage de chèvre, huile, Vinaigre de Modène, noix de cajou, noisettes, raisins secs
- TARTARE DE SAUMON AU MANGUES ET TOUCHE DE VANILLE**     14€
- TARTARE DE THON À L'AVOCAT ET AU WASABI**    16€
- BLOC DE FOIE GRAS**   21€













ENTREES CHAUDES

- Fines tranches d'artichauts sautés avec copeaux jambon, œuf, copeaux de truffe  15€
- Sauté d'ail nouveau, pibales et gambas  16€
- Poulpe grillé avec quenelle de pommes de terre et d'oignons caramélisés  22€
- Brochette de crevettes et de noix de Saint-Jacques   21€
- Crevette blanche de Calpe à l'ail  15€
- Brochette de poulet mariné avec sauce teriyaki  14€

NOTRE SELECTION DE VIANDES ET VIANDES GRILLÉES

- Volaille au citron et au romarin sur un lit de pommes de terre au four  16€
- Joue de porc ibérique avec poivrons au Sherry  19€
- Côtelettes d'agneau de lait grillées 20€
- entrecôte du Nebraska avec cebettes et pomme confite 24€
- Magret de Canard aux lamelles de champignons et sauce Roquefort   23€
- Filet de veau galicien avec réduction de moscatel et pommes de terre grenailles 25€

Notre SELECTION DE POISSONS ET CRUSTACÉS

19. Poisson au sel (demander le poisson du jour) 22€
20. Lotte en sauce aux amandes et touche
de safran    23€
21. Morue avec mousseline sur lit de Ratatouille  19€
22. Saumon norvégien mariné à l'aneth
et laqué aux agrumes    18€
23. Thon rouge méditerranéen avec délices
du verger    23€
24. Gratin de pétoncles Pic D'or   21€

MENU VÉGÉTALIEN 32€

COCKTAIL de bienvenue et apéritif maison

ENTREES:

1. GAZPACHO BIO AVEC DES LÉGUMES DU VERGER
2. CRÈME DE CITROUILLE AU CIDRE À LA ROQUETTE ET AUX NOISSETTES
3. TOMATES ROSES FARCIES AUX PIGNONS DE PIN ET RAISINS SECS

SORBET MAISON

SECONDES:

4. POIS CHICHES CROUSTILLANTS AUX HERBES FRAÎCHES
5. TOFU SAUCE À L'AIL NOIR
6. SAUTE DE BROCOLI AUX ÉPICES ET NOIX DE COCO

DESSERTS:

7. CRÈME GLACÉE À LA BANANE CRÉMEUSE
8. SORBET À LA MANGUE ET À L'ORANGE
9. PUDDING SUISSE AU CHOCOLAT

BOISSONS:

EAU
FONTANA TEMPRANILLO (ROUGE, ROSÉ ET BLANC)

MENU VÉGÉTARIEN 32€

COCKTAIL DE BIENVENUE ET APERITIF MAISON

ENTREES:

1. VICHYSOISE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE À L'OIGNON CROUSTILLANT
2. DÉLICE DE TOMATE ET MOZZARELLA À L'ESSENCE DE BASILIC
3. CROQUETTES DE CEPES, MINI-ROLLER ET TOMATES CERISES

SORBET MAISON

SECONDES:

4. TIMBALE VÉGÉTALE BIO DU VERGER
5. NOUILLES CUITES À LA VAPEUR EN SAUCE AUX POIVRONS ET AU TOFU
6. VÉGÉTARIEN BURGER DE LUXE AVEC OEUF BIO

DESSERTS:

CHOISISSEZ PARMIS NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS FAITS MAISON

BOISSONS:

EAU
FONTANA TEMPRANILLO (ROUGE, ROSÉ ET BLANC)

KIDS' MENU

10€

















Escalope of chicken with chips /  

Hamburger with chips /

Spaghetti bolognese 











• • •

Ice-cream 








 GLUTEN	 CRUSTACEAN SHELLFISH	 EGGS	 FISH	 PEANUTS	 SOYA	 DAIRY PRODUCTS
 TREE NUTS	 CELERY	 MUSTARD	 SESAME SEEDS	 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	 LUPINE	 MOLLUSCS

The price of the fish and seafood may vary, depending on the market.





COLD STARTERS

- 1. ECOLOGICAL GAZPACHO WITH LOCALLY SOURCED VEGETABLES**  6€
Bread, Garlic, Onion, Cucumber, Red Pepper, Green Pepper, Tomato, Water, Oil, Modena Vinegar
- 2. PIC D'OR SALAD**  8€
A variety of lettuce leaves, Tuna Jerky or Bonito, Walnuts, Apple, Avocado, Cherry Tomatoes
- 3. GOATS' CHEESE SALAD WITH DRIED FRUIT VINAIGRETTE**   7€
A variety of lettuce leaves, Quince Jelly, Piquillo Pepper, Goats' Cheese, Oil, Modena Vinegar, Walnuts, Hazelnuts, Raisins
- 4. SALMON TARTARE WITH MANGO AND A TOUCH OF VANILLA**     14€
- 5. TUNA TARTARE WITH AVOCADO AND A TOUCH OF WASABI**    16€
- 6. A BLOCK OF FOIE GRAS**   21€

HOT STARTERS













- 7. Fine strips of artichoke sautéed with shavings of ham, scrambled eggs and thinly sliced truffle**  15€
- 8. Sautéed green garlic, imitation elvers and prawns**  16€
- 9. Barbecued octopus with a quenelle of potato and caramelised onion**  22€
- 10. Prawn skewer and coquilles St.-Jacques**   21€
- 11. White prawns from Calpe with garlic**  15€
- 12. Skewer of marinated chicken with teriyaki sauce**  14€

OUR SELECTION OF MEATS AND BARBECUED MEATS

- 13. Free-range chicken with lemon and rosemary on a bed of panadera potatoes**  16€
- 14. Iberian pork cheeks with peppers in sherry**  19€
- 15. Barbecued sucking lamb chops** 20€
- 16. Nebraska entrecote with pickled French onions and apple confit** 24€
- 17. Duck magret with mushroom migas and Roquefort sauce**   23€
- 18. Sirloin of Galician veal with a Mistela reduction and baby potatoes** 25€

OUR SELECTION OF FISH AND SEAFOOD



19. Fish baked in salt (ask for the fish of the day) 22€
20. Monkfish in almond sauce with a touch of saffron stigmas    23€
21. Cod with mousseline on a bed of ratatouille  19€
22. Norwegian salmon marinated in dill and a lacquer of citrus fruits    18€
23. Red Mediterranean tuna with locally sourced vegetable delicacies    23€
24. Pic D'or scallop gratin   21€

VEGAN MENU 32€

WELCOME COCKTAIL AND homemade appetiser

STARTERS:

1. ECOLOGICAL GAZPACHO WITH LOCALLY SOURCED VEGETABLES
 2. CREAM OF PUMPKIN SOUP WITH CIDER WITH ROCKET AND HAZELNUTS
 3. TOMATO ROSES STUFFED WITH PINE NUTS AND RAISINS
- HOMEMADE SORBET

MAINS:

4. CHICKPEA CRUNCHIES WITH FRESH HERBS
5. TOFU IN BLACK GARLIC SAUCE
6. SAUTÉED BROCCOLI WITH SPICES AND COCONUT

DESSERTS:

7. CREAMY BANANA ICE-CREAM
8. MANGO AND ORANGE SORBET
9. SWISS CHOCOLATE PUDDING

BEVERAGES:

WATER
FONTANA TEMPRANILLO (RED, ROSÉ AND WHITE)

VEGETARIAN MENU 32€

WELCOME COCKTAIL AND homemade appetiser

STARTERS:

1. LEAK AND POTATO VICHYSOISE WITH ONION CRUNCHIES
 2. CAPRESE DELICACIES WITH ESSENCE OF BASIL
 3. BOLETUS, MINI ROLL AND CHERRY TOMATO CROQUETTES
- HOMEMADE SORBET

MAINS:

4. TIMBALE OF ECOLOGICAL LOCALLY SOURCED VEGETABLES
5. NOODLES SAUTÉED IN SAUCE WITH PEPPERS AND TOFU
6. DELUXE VEGETARIAN HAMBURGER WITH AN ECOLOGICAL EGG

DESSERTS:

CHOOSE FROM OUR SELECTION OF HOMEMADE DESSERTS

BEVERAGES:

WATER
FONTANA TEMPRANILLO (RED, ROSÉ AND WHITE)



KINDERMENU 10€

Kipfilet met patat /  

Hamburger met patat /

Spaghetti Bolognese 

• • •

IJs 

 BEVAT GLUTEN	 SCHAALDIEREN	 EIEN	 VIS	 PINDA'S	 SOJA	 MELKPRODUCTEN
 NOTEN	 SELDERIE	 MOSTERD	 SESAMZAADJES	 ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN	 LUPINE	 SCHELPDIEREN

De prijs van vis en schaal- en schelpdieren is afhankelijk van de markt. Koude Voorgerechten en Salades



KOUDE VOORGERECHTEN

- BIOLOGISCHE GAZPACHO MET GROENTEN UIT DE MOESTUIN**  6€
Brood, Knoflook, Ui, Komkommer, Rode Peper, Groene Peper, Tomaat, Water, Olie, Balsamicoazijn van Modena
- SALADE PIC D'OR**  8€
Verschillende soorten sla, "Mojama" (gedroogde repen tonijn) of "Bonito" (gestreepte tonijn), Noten, Appel, Avocado, Cherrytomaten
- SALADE VAN GEITENKAAS MET VINAIGRETTE VAN GEDROOGDE VRUCHTEN**   7€
Verschillende soorten sla, Kweepeer, Piquillo, paprika, Geitenkaas, Olie, Balsamicoazijn van Modena, Walnoten, Hazelnoten, Rozijnen
- ZALMTARTAAR MET MANGO EN EEN VLEUGJE VANILLE**     14€
- TONIJNTARTAAR MET AVOCADO EN EEN VLEUGJE WASABI**    16€
- BLOK FOIE GRAS**   21€

WARME VOORGERECHTEN













- Fijne plakjes artisjokken gebakken met stukjes ham, gebakken ei en schijfjes truffel  15€
- Gebakken lenteknoflook, jonge aaltjes en gamba's  16€
- Gegrilde Inktvis met quenelle van aardappels en gekaramelliseerde ui  22€
- Spies van garnalen en coquille Saint-Jacques   21€
- Witte gamba uit Calpe met knoflook  15€
- Spies van gemarineerde kip met teriyaki saus  14€

ONZE SELECTIE VAN VLEES EN GEGRILD VLEES

- Scharrelkop met citroen en rozemarijn op een bedje van aardappels in schijfjes  16€
- Iberisch wangvlees met paprika's in sherry  19€
- Gegrilde lamskoteletjes 20€
- Entrecote uit Nebraska met Franse uitjes en gekonfijte appel 24€
- Eendenborstfilet met champignonkruiden en roquefortsaus   23€
- Kalfsoester van Galicisch kalfsvlees met een reductie van mistella en krieltjes 25€

ONZE SELECTIE VAN VIS EN ZEEVRUCHTEN



- 19. Vis in het zout (vraag naar de vis van de dag) 22€
- 20. Zeeduivel in amandelsaus met een vleugje saffraan    23€
- 21. Kabeljauw met mousseline op een bedje van ratatouille  19€
- 22. Noorse zalm gemarineerd met dille en gelakt met citrusvruchten    18€
- 23. Mediterrane rode tonijn met delicatessen uit de groentetuin    23€
- 24. Gegratineerde coquille Saint-Jacques Pic D'Or   21€

VEGANISTISCH MENU 32€

WELKOMSTCOCKTAIL EN aperitief van het huis

VOORGERECHTEN:

- 1. ECOLOGISCHE GAZPACHO MET GROENTEN UIT DE MOESTUIN
- 2. POMPOENSOEP MET CIDER, RUCOLA EN HAZELNOTEN
- 3. TOMATEN GEVULD MET PIJNBOOMPITTEN EN ROZIJNEN

SORBET VAN HET HUIS

HOOFDGERECHTEN:

- 4. KIKKERERWTENCHIPS MET VERSE KRUIDEN
- 5. TOFU IN EEN SAUS VAN ZWARTE KNOFLOOK
- 6. PANNETJE MET BROCCOLI, KRUIDEN EN KOKOSNOOT

NAGERECHTEN:

- 7. BANANROOMIJS
- 8. SORBET VAN MANGO EN SINAASAPPEL
- 9. PUDDING VAN ZWITSERSE CHOCOLADE

DRANKEN:

- WATER
- FONTANA TEMPRANILLO (ROOD, ROZE EN WIT)

VEGETARISCH MENU 32€

WELKOMSTCOCKTAIL EN aperitief van het huis

VOORGERECHTEN:

- 1. ROMIGE KOUDE SOEP VAN PREI EN AARDAPPELS MET KROKANTE UI
- 2. SALADE CAPRESE MET BASILICUMESSENCE
- 3. KROKETTEN VAN PADDENSTOELEN, MINI-LOEMPIA EN CHERRYTOMATEN

SORBET VAN HET HUIS

HOOFDGERECHTEN:

- 4. TIMBAAL VAN ECOLOGISCHE GROENTEN UIT DE MOESTUIN
- 5. GESAUTEERDE TAGLIATELLE IN EEN SAUS VAN PAPRIKA'S EN TOFU
- 6. VEGETARISCHE HAMBURGER DELUXE MET ECOLOGISCH EI

NAGERECHTEN:

TE KIEZEN UIT ONZE SELECTIE VAN ZELFGEMAAKTE DESSERTS

DRANKEN:

- WATER
- FONTANA TEMPRANILLO (ROOD, ROZE EN WIT)

KINDERMENÜ 10€



Hähnchenschnitzel mit Pommes frites /



Hamburger mit Pommes Frites /

Spaghetti Bolognese



Eis



ENTHÄLT GLUTEN	KRUSTENTIERE	EIER	FISCH	ERDNÜSSE	SOJA	MILCH-PRODUKTE
SCHALENFRÜCHTE	SELLERIE	SENF	SESAM-SAMEN	SCHWEFEL-DIOXID UND SULFITE	LUPINE	WEICH-TIERE

Die Preise für Fisch und Meeresfrüchte richten sich nach dem Marktpreis. Kalte Vorspeisen und Salate

KALTE VORSPEISEN

- 1. ÖKOLOGISCHER "GAZPACHO" (kalte Gemüsesuppe)** 6€
Mit Gemüse aus dem Garten, Brot-Knoblauch, Zwiebeln, Gurken-roter Paprika, grüner Paprika, Tomaten, Wasser, Olivenöl, Modena Essig
- 2. SALAT PIC D'OR** 8€
Blätter verschiedener Salate-getrockneter Thunfisch, Nüsse, Apfel, Avocado, Cherry Tomaten
- 3. ZIEGENKÄSESALAT MIT ESSIGDRESSING UND TROCKENFRÜCHTEN** 7€
Blätter verschiedener Salate, Quittengelee, Paprikaschote, Ziegenkäse, Olivenöl, Modena Essig, Nüsse, Haselnüsse, Rosinen
- 4. LACHSTARTAR mit MANGO und einer Prise VANILLE** 14€
- 5. THUNFISCHTARTAR mit AVOCADO und WASABI PASTE** 16€
- 6. PORTION GÄNSELEBERPASTETE** 21€













WARME VORSPEISEN

- 7. Feine frittierte Artischockenscheiben mit Schinkenspäne, Spiegelei und feinen Trüffelscheiben** 15€
- 8. Frittierte zarte Knoblauchsprossen, Gulas und Krabben** 16€
- 9. Tintenfisch vom Rost mit kleinen Kartoffelknödeln und karamellisierten Zwiebeln** 22€
- 10. Garnelenspieß mit Nüssen nach Saint-Jacques** 21€
- 11. Weiße Calpe Garnele in Knoblauchöl gegart** 15€
- 12. Pincho de pollo marinado con salsa teriyaki** 14€

UNSERE AUSWAHL AN FLEISCH- UND GRILLGERICHTEN

- 13. Freilandhuhn in Zitrone mit Romero auf Kartoffelbett** 16€
- 14. Iberische Schweinebacke mit Paprikaschoten in Sherry** 19€
- 15. Hammelrippchen vom Holzkohलगrill** 20€
- 16. Rippensteak aus Nebraska mit französischen kleinen Zwiebeln und konfitiertem Apfel** 24€
- 17. Entenbrustfilet mit Pilzkraut in Roquefortsauce** 23€
- 18. Rinderfilet aus Galizien flambiert mit Mistela, dazu Babykartoffeln** 25€

UNSERE AUSWAHL AN FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

- | | | | | | |
|---|---|--|--|--|-----|
| 19. Fisch unter Salz gebacken (Tagesfisch aus Frischfang) | | | | | 22€ |
| 20. Seeteufel in Mandelsoße mit einem auch von Safranblütenstengeln |  |  |  | | 23€ |
| 21. Kabeljau auf Ratatouillbett | |  | | | 19€ |
| 22. Norwegischer Lachs in Dill mariniert bestrichen mit Zitrosäften |  |  |  | | 18€ |
| 23. Roter Mittelmeerthunfisch mit erlesenem Gartengemüse |  |  |  | | 23€ |
| 24. Jakobsmuscheln gratiniert nach Pic D'OR Rezept |  |  | | | 21€ |

VEGANES MENÜ

32€

BEGRÜSSUNGSCKOCKTAIL UND APERITIF DES HAUSES

VORSPEISEN:

1. Ökologischer Gazpacho (kalte Gemüsesuppe aus Gartengemüse)
2. Kürbiscrème in Cider mit Rocula, Rosinen und Haselnüssen
3. Tomate gefüllt mit Pinienkernen und Trauben Rosinen

SORBETT DES HAUSES

HAUPTSPEISEN:

4. Knusprige Kichererbsen mit frischen Kräutern
5. Tofu in schwarzer Knoblauchsoße
6. Brokkolipfännchen mit Gewürzen und Kokosflocken

NACHTISCHE:

7. Cremiges Bananeneis
8. Mango- und Orangensorbett
9. Pudding aus Schweizer Schokolade

GETRÄNKE:

Wasser

Fontana Tempranillo (rot, rosé, weiß)

VEGETARIER MENÜ

32€

BEGRÜSSUNGSCKOCKTAIL UND APERITIF DES HAUSES

VORSPEISEN:

1. Vichisua aus Lauch und Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln
2. Capresse-Delicatesse mit Basilikumöl
3. Steinpilzkroketten, mini Locke und Cherry Tomaten

SORBETT DES HAUSES

HAUPTSPEISEN:

4. Ökologische Gemüsetrommel aus dem Garten
5. Geschmorte Bandnudeln in Pfeffersoße und Tofu
6. Vegetarische Frikadelle mit ökologischem Ei

NACHTISCHE:

Eine Auswahl unserer Selektion von hausgemachten Nachtischen

GETRÄNKE:

Wasser

Fontana Tempranillo (rot, rosé, weiß)



DLA DZIECI

10€

FILET Z KURCZAKA Z FRYTKAMI /



HAMBURGER Z FRYTKAMI /

SPAGHETTI BOLOGNESE



LODY



ZAWIERA GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJKA	RYBY	PEANUTS	SOYA	MLECZKO
OWOCY OF SHELL	APIO	MUSTARD	ZIARNA Z SESAMO	DWUTLENEK SIARKI I SIARKI	ALTRAMUCES	MOLLUSCOS

Cena ryb i skorupiaków będzie się różnić w zależności od rynku

PRYZSTAWKI ZIMNE

- GAZPACHO EKOLOGICZNE Z WARZYWAMI Z OGRODU** 6€
Chleb, Czosnek, Ogórek, Papryka czerwona i zielona, Pomidor, Woda, Oliwa, Ocet balsamiczny
- SAŁATKA PIC'DOR** 8€
Kolorowe liście sałat, Mojama albo tuńczyk, Orzechy, Jabłko, Awokado, Pomidorki Cherry
- SAŁATKA Z KOZIM SEREM I SUSZONYMI OWOCAMI** 7€
Kolorowe liście sałat, Membrillo, Papryczki, r kozi, Oliwa, Ocet balsamiczny, Orzechy włoskie i laskowe, rodzynki
- TARTAR Z ŁOSOSIA Z MANGO I NUTĄ WANILII** 14€
- TARTAR Z TUŃCZYKA Z AWOKADO I WASABI** 16€
- PASZTET FOIE GRAS** 21€













PRYZSTAWKI NA CIEPŁO

- Karczochy posmażane z szynką, jajkiem i truflami 15€
- Gule i krewatki Podsmażane na czosku 16€
- Ośmiornica pieczona z ziemniakiem i cebulką 22€
- Krewetki z orzechami saint-jacques 21€
- Białe krewetki z Calpe podane z czosnkiem 15€
- Kurczak marynowany z sosem teriyaki 14€

NASZ WYBÓR MIĘS ORAZ MIĘS PIECZONYCH

- Kurczak z wolnego chowu podany w cytrynowo – rozmarynowej zaprawie na leczo z ziemniaków 16€
- Policzki wieprzowe z papryczkami al jerez 19€
- Jagnięcina pieczona 20€
- Stek wołowy Nebraska z cebulkami francuskimi oraz konfiturą z jabłka 24€
- Kaczka z grzybami i sosem roquefort 23€
- Filet z wołowiny z Galicji w sosie z misteli podany z ziemniakami baby 25€

NASZ WYBÓR RYB I OWOCÓW MORZA

19. Ryba dnia.....		22€
20. Żabnica w sosie z migdałów z nutą szafranu.....	  	23€
21. Dorsz podany na warzywach ratatouille.....		19€
22. Łosoś norweski marynowany z koperkiem w glazurze z cytrusów.....	  	18€
23. Tuńczyk czerwony śródziemnomorski z warzywami.....	  	23€
24. Przegrzebki zapiekane Pic D'or.....	 	21€

MENU WEGAŃSKIE..... 32€

KOKTAIL NA POWITANIE I APERITIF

PRZYSTAWKI:

1. GAZPACHO EKOLOGICZNE Z WARZYWAMI I Z OGRÓDKA
 2. KREM DYNIOWY Z CYDREM, RUKOLĄ I ORZECHAMI
 3. POMIDORY FASZEROWANE ORZESZKAMI PINII I RODZYNKAMI
- SORBET DOMOWY

DANIA GŁÓWNE:

4. CIECIERZYCA NA CHRUPKO ZE ŚWIERZYMIZIOŁAMI
5. TOFU W SOSIE Z CZARNEGO CZOSNKU
6. BROKUŁ Z PRZYPRAWAMI I KOKOSEM

DESERY:

7. KREMOWE LODY BANANOWE
8. SORBET Z MANGO I POMARAŃCZY
9. PUDDING Z CZEKOLADY SZWAJCARSKIEJ

NAPOJE:

- WODA
- WINO FONTANA TEMPRANILLO (CZEWONE, RÓŻOWE I BIAŁE)

MENU WEGETARIAŃSKIE..... 32€

KOKTAIL POWITALNY I APERITIF

PRZYSTAWKI:

1. PRYZMAK Z PORÓW I ZIEMNIAKÓW Z CHRUPIĄCĄ CEBULKĄ
2. PRZEPYSZNE CAPRESE Z ESENCJĄ Z BAZYLI
3. KROKIETY GRZYBOWE, MINI ROLKI I POMIDORKI CHERRY

SORBET DOMOWY

DANIA GŁÓWNE:

4. TIMBALE Z WARZYW EKOLOGICZNYCH
5. MAKARON W SOSIE Z PAPRYKI I TOFU
6. BURGER WEGETARIAŃSKI DE LUXE Z JAJKIEM EKOLOGICZNYM

DESERY:

PROSIMY WYBRAĆ KTÓRYŚ Z NASZYCH DESERÓW DOMOWYCH


NAPOJE:

- WODA
- WINO FONTANA TEMPRANILLO (CZEWONE, RÓŻOWE I BIAŁE)



Шницель Куриный с картофелем фри /  

Гамбургер с картофелем фри /

Спагетти Болоньезе 

• • •

Мороженое 








 Глютен	 Ракообразные	 Яйца	 Рыба	 Арахис	 Соя	 Лактоза
 Орехи	 Сельдерей	 Горчичный	 Семена Кунжута	 Диоксид серы и сульфиты	 Люпин	 Моллюсками

Стоимость морепродуктов варьируются в зависимости от рынка.





ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

1. ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ГАСПАЧО С ОВОЦАМИ  6€
Хлеб, Чеснок, Лук, Огурец, Красный перец, Зеленый перец, Помидор, Вода, Масло, Модена уксус
2. САЛАТ PIC D'OR  8€
Листья смешанного салата, Мохамма так же Треска, Орехи-Яблоко, Авокадо, Томат Черри
3. САЛАТ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА С УКСУСОМ И СУХОФРУКТАМИ   7€
Листья смешанного салата, Айвы, Перцем Пикильо, Козьего сыра, Масла, Уксуса модены, орехи, Фундук, Изюм
4. Тартар из лосося с ручкой и ванильным прикосновением     14€
5. Тартар с тунцом и авокадо и прикосновения Васаби    16€
6. БЛОК ИЗ ФУА - ГРА   21€













ПЕРВЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

7. Мелкие ломтики артишоков, обжаренные с ветчиной, звездным яйцом и ламинированными овощами  15€
8. Юбка из молодого чеснока, гула и креветок  16€
9. Жареный осьминог с кнель и карамелизированным картофелем и луком  22€
10. Шашлык из креветок и грецких орехов святого Жака   21€
11. Белые креветки с Кальпе в чесночном соусе  15€
12. Шашлык из птицы, маринованный с соусом Терияки  14€

НАШ ВЫБОР МЯСА И МЯСА НА ГРИЛЕ

13. Бочка с домашней птицей с лимоном и розмарином и запеченным картофелем в печи  16€
14. Говяжья шейка с отборного говяжьего мяса (иберики) с перцем в хересе  19€
15. Жареные ребрышки молодого ягненка на гриле 20€
16. Антрекот из Небраски с французским луком и цукатами 24€
17. Кусочки утки с крошками от грибов и соусом рокфор   23€
18. Филе телятины по-галисийски с дополнением мускатного вина и молодым картофелем 25€

НАШ ВЫБОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

- 19. Рыба запеченная в соли (попросите рыбу дня) **22€**
- 20. Морской черт в миндальном соусе с добавлением шафрана и трав    **23€**
- 21. Треска с муслином с соусом Рататуй  **19€**
- 22. Норвежский лосось, маринованный с укропом и лакированный цитрусовыми    **18€**
- 23. Красный средиземноморский тунец с прелестями сада    **23€**
- 24. Запеченные гребешки Pic D'or   **21€**

ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ **32€**

КОКТЕЛЬ ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ И ДОМАШНИЕ ЗАКУСКИ

VORSPEISEN:

- 1. ГАСПАЧО ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ С ОВОЩАМИ
- 2. КРЕМ СУП ТЫКВЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ СИДРА , РОКУЛОЙ И ОРЕХАМИ
- 3. ТОМАТНЫЕ РОЗЫ, ЗАПОЛНЕННЫЕ МУСОМ С КЕДРОВЫМХ ОРЕХОВ И ВИНОГРАДНЫМ ИЗЮМОМ

Домашний Сорбет

ВТОРЫЕ БЛЮДА:

- 4. Крошки нута со свежими травами
- 5. Тофу в соусе из черного чеснока
- 6. SAYTÉN БРОККОЛИ со специями и какао

ДЕСЕРТЫ:

- 7. Мороженое кремовое с банана
- 8. Сорбет с манго апельсина
- 9. Пудинг из швейцарского шоколада

НАПИТКИ:

ВОДА

FONTANA TEMPRANILLO (КРАСНЫЙ, РОЗОВЫЙ И БЕЛЫЙ)

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ **32€**

КОКТЕЛЬ ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ, ЗАКУСКИ

VORSPEISEN:

- 1. ВИЧШУА ИЗ ЛУК - ПОРЕЙ И КАРТОФЕЛЯ И ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ
- 2. КРОКЕТЫ С БОРОВИКОВ, МИНИ РУЛО И ТОМАТЕ ЧЕРРИ
- 3. КРОКЕТЫ С БОРОВИКОВ, МИНИ РУЛЕТЫ И ПОМИДОРЧИКИ ШЕРРИ

ДОМАШНИЙ ШЕРБЕТ

ВТОРЫЕ БЛЮДА:

- 4. ОВОЩНОЕ ТИМБАЛЕ С ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ОВОЩЕЙ
- 5. ЛАПША НА ПАРУ В СОУСЕ С ПЕРЦЕМ И ТОФУ
- 6. ВЕГЕТАРСКИЙ ГАМБУРГЕР ДЕЛЛУКС С ЭКОЛОГИЧЕСКИММИ ЯЙЦОМ

ДЕСЕРТЫ:

ВЫБРАТЬ МЕЖДУ НАШИМ ВЫБОРОМ ДОМАШНИХ ДЕСЕРТОВ

НАПИТКИ:

ВОДА

FONTANA TEMPRANILLO (КРАСНЫЙ, РОЗОВЫЙ И БЕЛЫЙ)