

Entrantes y sopas · Starters and salads · Vorspeisen und Salate

Ensalada de hojas verdes y mini tomates, aliñada con vinagreta de jerez añejo y pan de ajo	8.50€
Mixed green salad leaves with cherry tomatoes, aged sherry vinaigrette and garlic bread Blattsalat mit Cherrytomaten, Sherry Vinaigrette und Knoblauchbrot	
Ensalada César con bacón, pollo al curry, láminas de parmesano y costrones al ajo	13.00€
Caesar salad with crispy bacon, curried chicken, shaved parmesan and garlic croutons Cesar Salat mit knusprigem Schinkenspeck, Hühnchen mit Curry, Parmesanscheiben und Knoblauch Croûtons	
Ensalada de bacalao y vinagreta de naranja	10.00€
Cod salad with an orange vinaigrette Kabeljausalat mit Orangenvinaigrette	
Foie gras con escabeche ligero de módena	16.00€
Foie gras, with a light modena marinade Leberpastete mit leichter Modena Marinade	
Jamón Ibérico servido con pan tostado y tomate	15.00€
Iberian Ham served with country bread and grated tomato Iberischer Schinken serviert mit geröstetem Landbrot, mit geriebener Tomate	

Medio bogavante a la parrilla, rúcula y aceite de marisco Grilled half lobster tail with rocket leaves and seafood infused oil Halber Hummer vom Grill mit Rucula und Meeresfrüchteöl	16.00€
Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula Beef carpaccio with parmesan shavings and rocket leaves Rinder Carpaccio mit Parmesan und Rucula	12.00€
Lasaña de verduras Vegetable Lasagna Gemüselasagne	10.00€
Ajo blanco con langostinos Traditional white garlic soup with prawns (served cold) Traditionelle weisse Knoblauchsuppe mit Langostinos (kalt serviert)	9.00€
Sopa de verdura del día Vegetable soup of the day Gemüse-Tagessuppe	8.00€
Gazpacho Andaluz al perfume de albahaca Andalusian Gazpacho with a basil aroma (served cold) Andalusische Gazpacho mit Basilikumaroma (kalt serviert)	8.50€

Pizza, pasta y arroz · Pizza, pasta and rice · Pizza, Pasta und Reis

Pan de ajo Garlic Bread Knoblauchbrot	7.00€
Pizza Margarita Pizza with tomato and cheese Pizza mit Tomate und Käse	10.00€
Pizza cuatro quesos Four cheese pizza Vier-Käse-Pizza	11.00€
Pizza con queso de cabra, rúcula y tomate Goat's cheese, rocket & tomato pizza Pizza mit Ziegenkäse, Rucula und Tomate	11.00€
Pizza Reina con jamón, champiñones y queso Pizza with ham, mushrooms and cheese Pizza mit Schinken, Champignons und Käse	11.00€
Pizza Tonno (atún y cebolla) Pizza with tuna and onions Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln	11.00€

Rigatoni "nero" con pesto y verduras	10.00€
Black Rigatoni with pesto and vegetables Schwarze Rigatoni mit Pesto und Gemüse	
Pappardelle con gambas y salmón ahumado a la crema de Mascarpone y aceite de albahaca	12.00€
Pappardelle with red prawns and smoked salmon in a mascarpone cheese sauce seasoned with basil oil Pappardelle mit Shrimps und geräuchertem Lachs, serviert mit Mascarpone Crème mit Basilikumöl	
Spaghetti con su elección de salsa: Boloñesa, Carbonara o Tomate	10.00€
Spaghetti with your choice of sauce: Bolognese, Carbonara or Tomato Spaghetti mit Sosse nach Wahl: Bolognese, Carbonara oder Tomatensosse	
Rissoto de pollo con espárragos y aceite de trufa	12.00€
Chicken Risotto with asparagus and truffle oil Risotto mit Hühnchen, Spargel und Trüffelöl	

Pescados · Fish · Fisch

Lomo de bacalao confitado al "pil-pil" ligero con verduras	17.00€
Confit of cod glazed with a light "pil-pil" sauce, served with vegetables Konfitiertes Kabeljaufilet mit einer leichten Pil-Pil Sosse und Gemüse	
Dorada y setas con jugo reducido de pollo	18.00€
Sea bream with wild mushrooms and a reduced chicken jus Dorade mit Pilzen und Geflügelreduktion	
Lubina con sofrito de ajo y hierbas del Montgó	18.00€
Sea bass on a potato bed with garlic Sofrito and herbs from the Montgó Mountain Wolfsbarsh auf Kartoffelbett mit Knoblauch Sofrito und Kräutern des Montgó	

Carnes · Meat · Fleischgerichte

Solomillo de ternera Premium fillet of beef Rinderfilet	21.00€
Entrecote de ternera "Al Carbón" Entrecote of beef with a charcoal aroma Entrecôte vom Rind mit geräuchertem Öl	20.00€
Presa de Ibérico marinado al romero Rosemary-marinated Iberian pork Iberisches Schwein in Rosmarinmarinade	18.00€
Paletilla de cordero asada en su jugo sobre compota de cebolla y zanahoria glaseada Shoulder of lamb baked in its own juice on an onion compote with glazed carrots Gebratene Lammschulter in eigenem Saft auf glasiertem Zwiebel- und Möhrenkompott	18.00€
Carré de cordero crujiente Rack of lamb with a herb crust Knuspriges Lammkarree	19.00€
Crujiente de rabo de toro Oven braised ox tail with a pastry crust Geschmorter Ochschwanz im Teigmantel	17.00€
Suprema de pollo a la parrilla Grilled chicken breast Gegrillte Hühnchenbrust	16.00€

Acompañamiento: verduras a la parrilla y patatas hervidas

All meat dishes are accompanied by grilled vegetables and boiled potatoes

Alle Fleischgerichte werden mit gegrilltem Gemüse und Salzkartoffeln serviert

Postres · Desserts

<p>Ensalada de frutas con sorbete de melocotón Fruit salad with peach sorbet Obstsalat mit Pfirsichsorbet</p>	6.50€
<p>Panacota de naranja, cardamomo y mango Panacota with orange, cardamom and mango Panacota mit Orange, Cardamon und Mango</p>	7.00€
<p>Chocotex. Chocolate en diferentes texturas Chocolate in different textures Schokolade in verschiedenen Texturen</p>	7.00€
<p>Mousse de manzana con gelatina de calvados Apple Mousse with Calvados jelly Apfel Mousse mit Calvados Gelatine</p>	7.00€
<p>Bavaroise de plátano con sirope al ron Banana Bavaroise with a rum syrup Bananen Bavaroise mit Rum Sirup</p>	7.00€
<p>Copa helada Montgó. Helado de vainilla y fresa con compota de frutos rojos Montgó ice cream cup. Vanilla and strawberry ice cream with red berry compote Montgó Eisbecher. Vanille- und Erdbeereis mit rotem Beerenkompott</p>	6.50€
<p>Copa helada La Sella. Ensalada de frutas con helado variado La Sella ice cream cup. Fruit salad with mixed ice cream La Sella Eisbecher. Fruchtsalat mit gemischtem Eis</p>	6.50€
<p>Copa helada Piña Colada. Piña fresca, helado de coco y de piña Piña Colada ice cream cup. Fresh pineapple with coconut and pineapple ice cream Piña Colada Eisbecher. Frische Ananas mit Koskussuss- und Ananaseis</p>	6.50€
<p>Cremoso de chocolate con sopa de chocolate y helado de vainilla Chocolate sponge cake with chocolate fudge served on a chocolate sauce with vanilla ice cream Schokoladenbiskuit mit Schokoladenfondant serviert mit Schokoladensauce und Vanille-Eis</p>	7.00€

Digestivos · Digestive · Digestif

COGNAC / BRANDY

Carlos III	4.50€
Carlos I Imperial	14.50€
Gran Duque de Alba	7.90€
Lepanto	8.20€
Courvoisier VSOP	16.60€
Courvoisier Napoleón	16.50€

WHISKY

HIGHLAND WHISKY

Glenmorangie	9.50€
Glenfiddich	7.50€
Oban 14 yr	10.40€
Lagavulin 16 yr	12.00€

SPEYSIDE WHISKY

Gragganmore 12 yr	10.40€
MaCallan 12 yr	10.40€

ISLAY WHISKY

Laphroaig 10 yr	8.50€
Talisker 10 yr	10.40€

IRISH WHISKY

Old Bushmills 10 yr	7.50€
John Jameson	5.50€

AMERICAN WHISKY

Crown Royal	6.50€
Canadian Club	5.50€
Jack Daniels	5.50€

Jim Beam

5.50€

Wild Turkey

5.50€

Southern Comfort

5.50€

JEREZ / OPORTO · SHERRY / PORT

Lustau, Pedro Ximenez, San Emilio	5.50€
Lustau, Oloroso Seco, Don Nuño	5.80€
Lustau, Manzanilla, Papirosa	5.20€
Gras Fine Tawny Port	4.50€

Menú Infantil · Kids Menu · Kindermenu

Elija un plato principal y un postre: 10.00€

Pasta con salsa de tomate o boloñesa
Tortilla francesa con patatas fritas
Nuggets de pollo con patatas fritas
Mini hamburguesa con queso y patatas fritas
Menú ligero: Pechuga de pollo con verduras
Fruta o yogurt

Choose one main dish and one dessert:

Pasta with tomato or bolognaise sauce
Omelette with french fries
Chicken nuggets with French fries
Mini cheesebuger and French fries
Ligth menu: Chicken breast with vegetables
Fruits or yogurt

Hauptgericht nach Wahl:

Pasta mit Tomaten- oder Bolognese Sosse
Omelette mit Pommes Frites
Hühnchen-Nuggets mit Pommes Frites
Kleiner Hamburger mit Käse und Pommes frites
Leichtes Menü: Hähnchenbrust mit Gemüse
Obst oder Joghurt

Cavas & Champagne

Perlas de blanca espuma

Pearls of white froth

Perlen de?en Schaumes

Dominio de la Vega Brut Reserva Especial	34.00€
Variedades: Macabeo y Chardonnay 11,5% Vol. Dominio de la Vega D.O. Cava	
Juve y Camps Reserva de la Familia Brut Nature	32.00€
Variedades: Macabeo, Xarel·lo y Perellada 12% Vol. Jude y Camps, D.O. Cava	
Segura Viudas Brut Reserva	28.00€
Variedades: Macabeo, Perellada y Xarel·lo 11,5% Vol. Segura Viudas, D.O. Cava	
Moët & Chandon Brut Imperial	75.00€
Variedades: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay 12% Vol. Moët & Chandon, D.O. Champagne	
Veuve Clicquot Ponsardin	89.00€
Variedades: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay 12% Vol. Veuve Clicquot, D.O. Champagne	

Vinos Rosados · Rose Wines · Rose Weine

Frescos y Chispeantes

Fresh and Sparkling

Frisch und Prickelnd

Gran Feudo Variedad: Garnacha 12,5% Vol. Julián Chivite, D.O. Navarra	18.00€
Marqués de Caro Variedad: Bobal 12% Vol. Cherubio, D.O. Utiel - Requena	17.00€
Pago del Vicario Variedad: Petit Verdot 13,5% Vol. Pago del Vicario, D.O. Castilla La Mancha	25.00€
Terreta Rose Variedad: Monastrell 13% Vol. Bocopa, D.O. Alicante	20.00€
Vega Bravia Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon 12,5% Vol. Bodegas Antaño, D.O. Rueda	16.00€

Vinos Tintos · Red Wines · Rotweine

El equilibrio de la plenitud
A full balance of plenitude
Die Ausgewogenheit der fülle

Pago los Capellanes Reserva	52.00€
Variedades: Tinto Fino y Cabernet Sauvignon 13,5% Vol. Pago los Capellanes, D.O. Ribera del Duero	
Fincas de Ganuza Reserva	43.00€
Variedades: Tempranillo y Graciano 13% Vol. Fernando Remírez de Ganuza, D.O. Rioja	
Muga Reserva	42.00€
Variedades: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano 13,5% Vol. Bodegas Muga, D.O. Rioja	
Santa Rosa Reserva	42.00€
Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz 14% Vol. Enrique Mendoza, D.O. Alicante	
Vinas Albali Gran Reserva	25.00€
Variedad: Tempranillo 12,5% Vol. Felix Solis, D.O. Valdepeñas	

Una bocanada de aire mediterráneo

A taste of Mediterranean fresh air

Eine Brise des mittelmeeres

El Seque	35.00€
Variedad: Monastrell 14% Vol. Laderas del Pinoso, D.O. Alicante	
Enrique Mendoza	21.00€
Variedad: Cabernet Sauvignon 14,5% Vol. Enrique Mendoza, D.O. Alicante	
Mestizaje	25.00€
Variedades: Cabernet Sauvignon, Bobal, Garnacha, Shyrach, Tempranillo y Merlot 14,5% Vol. Bodegas Mustuguillo, D.O. Valencia	
Montgó	18.00€
Variedades: Monastrell, Merlot y Shiraz 14,5% Vol. Bodegas Montgó VinNico, D.O. Yecla	

Sedosos y envolventes
Structured with full body
Mit körper und Struktur

Arzuaga	34.00€
Variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot 13,5% Vol. Bodegas Arzuaga Navarro, D.O. Ribera del Duero	
Campillo	27.00€
Variedad: Tempranillo 13% Vol. Bodegas Campillo, D.O. Rioja	
Cepas Viejas	33.00€
Variedad: Mencía 13,5% Vol. Dominio de Tares, D.O. Bierzo	
Condado de Haza	31.00€
Variedad: Tempranillo 13,5% Vol. Bodegas Condado de Haza, D.O. Ribera del Duero	
Coto de Hayas	23.00€
Variedad: Garnacha Centenaria 13,5% Vol. Bodegas Aragonesas, D.O. Campo de Borja	
Finca Antigua	16.00€
Variedad: Tempranillo 14% Vol. Familia Martínez Bujanda, D.O. La Mancha	
Portia	25.00€
Variedad: Tinta Fina 14% Vol. Dominio de Pingus, D.O. Ribera del Duero	
Salia	29.00€
Variedades: Shyrah, Monastrell y Bobal 14,5% Vol. Finca Sandoval, D.O. Manchuela	
Valdrinal	18.00€
Variedad: Tinta Fina 14% Vol. Bodegas Valdrinal, D.O. Ribera del Duero	
Viña Alberdi	28.00€
Variedades: Tempranillo y Mazuelo 12,5% Vol. La Rioja Alta, D.O. Rioja	

Vinos Blancos Secos · White Dry Wines · Trockene Weissweine

El velo del elixir
The veil of the elixir
Der Schleier des Elixir

Castillo San Diego Variedad: Palomina Fina 11,5% Vol. Barbadillo, V.T. Cádiz	18.00€
Guitian Variedad: Godello 12,5% Vol. La Tapada, D.O. Valdeorras	25.00€
Los Monteros Variedades: Merseguera y Moscatell 13,5% Vol. Murviedro, D.O. Valencia	19.00€
Muga Variedades: Viura y Malvasia 13,5% Vol. Bodegas Muga, D.O. Rioja	25.00€
Terra do Gardalo Variedades: Treixadura, Godello y Doña Blanca 12% Vol. Gargalo, D.O. Monterrei	27.00€

Vinos Blancos · White Wines · Weissweine

Aromas que son fragancias
Aromas that are fragrances
Aromen, die Düfte sind

Bahia de Dénia Variedad: Moscatell 12,5% Vol. Bocopa, D.O. Alicante	21.00€
Enrique Mendoza Variedad: Chardonnay 14% Vol. Enrique Mendoza, D.O. Alicante	20.00€
José Pariente Variedad: Verdejo 12,5% Vol. Viña Dos Victorias, D.O. Rueda	21.00€
Marqués de Riscal Variedad: Sauvignon Blanc 13,5% Vol. Herederos del Marqués de Riscal, D.O. Rueda	23.00€
Terras Gaudas Variedades: Alvariño, Loureira y Caiño Blanco 12% Vol. Terras Gaudas, D.O. Rias Baixas	30.00€
Viña Mocen Variedad: Verdejo 12,5% Vol. Bodegas Antaño, D.O. Rueda	16.00€
Viñas del Vero Variedad: Gewürztraminer 13,5% Vol. Viñas del Vero, D.O. Somontano	23.00€