

De la huerta

Ensalada Garden    12,90 €

Lechuga romana, pechuga de pollo empanado, anchoas, lascas de queso curado, mayonesa cítrica, tomate cherri confitado y furikake

Garten-Salat: Römiischer Salat, paniierter Hähnchenbrust, Sardellen, geräucherte Käsescheiben, Zitrusmayonnaise, Konfitte Kirschtomaten und Furikake

Garden salad: Romaine lettuce, breaded chicken breast, anchovies, cured cheese slices, citrus mayonnaise, cherry tomato confit and furikake

Salude du jardin: Laitue romaine, blanc de poulet pané, anchois, tranches de fromage cru, mayonnaise aux agrumes, tomates cerises confites et furikake

Ensalada de burrata con esfera de humo   14,90 €

Con pesto genovés de rúcula sobre tomate rallado y tapenade de aceituna negra

Burrata-Salat mit Rauchkugel und Rucola-Pesto aus Genua auf geriebener Tomate und schwarzer Oliventepanade

Burrata salad with smoke sphere with Genovese rocket pesto on grated tomato and black olive tapenade

Salade de burrata avec sphère fumée au pesto de roquette génoise sur tomates râpée et tåpenade dólives noires

Parrillada de verduras 16,90 €

Mazorcas de maíz, tirabeques, tomate cherry, pimientos rojo y verde, boniato, calabacín, espárragos verdes y cebolla

Grilltes Gemüse: Maiskolben, Zuckerschoten, Kirschtomaten, rote und grüne Paprika, Süßkartoffeln, Zucchini, grüner Spargel und Zwiebeln

Grilled vegetables: corn on the cob, snow peas, cherry tomatoes, red and green peppers, sweet potato, courgette, green asparagus and onion

Légumes grillés: épis de maïs, pois mange-tout, tomates cerises, poivrons rouges et verts, patates douces, courgettes, asperges vertes et oignons

Carpacho de tomate con cebolla encurtida 10,50 €

Tomatencarpaccio mit eingelegten Zwiebeln

Milhoja de verduras   15,90 €

Berenjena, calabacín, medallón de rulo de cabra sobre confitura de pimientos de piquillo con cebolla caramelo

Sopa de tomate   9,90 €

Entrantes

Jamón Ibérico (100 gr)  24,90 €

Iberischer Schinken (100 gr)

Iberian ham (100 gr)

Jambon Ibérique (100 gr)

Tabla de quesos con mermelada, frutos secos y membrillo    16,50 €

Käseplatte mit Marmelade, Nüssen und Quittengelee

Cheese board with jam, nuts and quince jelly
Plateau de fromage avec confitura, noix et gelée de coings

Arenque marinado     17,90 €

Con aguacate, xnipec, furikake, aceite de oliva, tomate seco y rabanito encurtido

Marinierter Hering mit Avocado, Xnipec, Furikake, Olivenöl, sonnengetrockneter Tomate und eingelegtem Rettich

Marinated herring with avocado, xnipec, furikake, olive oil, sundried tomato and pickled radish

Hareng mariné avec avocat, xnipec, furikake, huile d'olive, tomate séchée et radis mariné

Ceviche de cigala y gamba blanca sobre leche de tigre    17,90 €

Con boniato asado, xnipec choclo y cancha

Kaisergranat und weiße Garnelen-Ceviche auf Tigermilch mit gerösteter Süßkartoffel, Xnipec, Mais und Cancha

Norway lobster and white shrimp ceviche on tiger's milk with roasted sweet potato, xnipec, corn and cancha

Ceviche de langoustine et de crevettes blanches sur lait de tigre avec patate douce rôtie, xnipec, maïs et cancha

Steak tartar    24,00 €

Solomillo de vaca madurada, foie rallado, huevo de codorniz, lingüini de pan

Steak Tartar: Gereiftes Rinderfilet, geriebene Gänseleber, Wachtelei und Brot-Linguini

Steak tartar: aged beef tenderloin, grated foie gras, quail egg and bread linguini

Steak tartare: filet de boeuf mûré, foie gras râpé, oeuf de caille et linguini de pain

Croquetas de jamón ibérico con atún marinado (unidad)     3,00 €

Kroketten aus iberischem Schinken mit mariniertem Thunfisch

Croquettes of Iberian ham with marinated fish

Croquettes de jambon ibérique avec du thon mariné

Tsume de rabo de toro sobre medallón de foie (3 unidades)    18,90 €

Stierschwanzrolle auf Gänsestopflebermedaillon

Bull's tail roll on foie medallion

Roulade de queue de taureau sur médaillon de foie

Pescados

Lenguado menier     22,90 €

Con cogollos de Tudela a la brasa y vinagreta

Seezunge gegrillte Tudela-Salatherzen mit Vinaigrette

Sole I,II go with grilled Tudela lettuce hearts and vinaigrette

Sole Jöpteraï pour des coeurs de laitue Tudela grillés et de la vinaigrette

Piruletas de bacalao en tempura     14,90 €

Con confitura de pimiento de piquillo

Bacalao a la roteña    15,90 €

Kabeljau a la roteña
Cod a la roteña
Cabillaud à la roteña

Taco de pulpo



Base de tortilla de camaron, guacamole casero, pulpo con salsa samurai, xnipec y wacame

12,50 €

Carnes

Codillo asado con cerveza negra



14h a baja temperatura sobre puré rústico, crutons de pan artesano y torreznos

Gebratene Schweinshaxe mit Schwarzbier, 14h Stunden bei niedriger Temperatur, handwerklich hergestellten Brotcroutons und Speck

Roast knuckle of pork with black beer, 14h at low temperature over rustic mashed potatoes, artisan bread croutons and bacon

Jarret de porc rôti à la bière noire, 14h à basse température, sur une purée de pommes de terre rustique, des croûtons de pain artisanal et du bacon

26,90 €

Confit de pato a la brasa



sobre puré de boniato, kale crujiente y salsa de frutos rojos del bosque

Grilltes Entenconfit auf Süßkartoffelpüree, knusprigem Grünkohl und roter Beersauce

Grilled duck confit over sweet

Grilled duck confit over sweet potato puree, crispy kale red berries sauce

Confit de carnard grillé sur purée de patates douces, chou frisé croustillant et sauce aux fruits rouges

19,90 €

Costilla de cerdo Ibérico asada a baja temperatura



durante 14h con salsa teriyaki y salsa bbq al ron, con boniato asado

14 Stunden lang bei niedriger Temperatur gebratene iberische Schweinefleisch mit

Teriyaki-Sauce und Rum-Barbecue-Sauce, dazu geröstete Süßkartoffeln

Iberian pork rib roasted at low for 14 hours with teriyaki sauce and rum barbecue sauce, with roasted sweet potato

Côtes de porc iberique roite à basse température pendant 14 heures avec sauce teriyaki et de la sauce barbecue au rhum, accompagnées de patates douces rôties

26,00 €

Schnitzel de cerdo duroc



con mayonesa garden y patatas fritas

21,90 €

Solomillo de ternera (220-250 gr)



Acompañado de ramen con verduras y puré de patatas

Rinderfilet serviet mit Ramen mit Gemüse und Kartoffelpüree

Beef tenderloin accompanied by ramen with vegetables and mashed potatoes

Entrecôte de boeuf avec pommes de terre rôties et crème sure+B1:D8

25,00 €

Entrecot de ternera de Ávila (250-300 gr)



con patata asada y crema agria

Entrecote vom Rind FolienKartoffel mit Sauerrahm

Entrecote of beef with jacket potato and sour cream

27,50 €

Filet de boeuf avec purée de pommes de terre. Servi avec des ramen aux légumes

Arroces

(Precio por persona. Mínimos 2 pax)

- Arroz del Mar con buey de mar y rape**   23,90 €
Paella mit Seeteufel und Krebs
Monkfish and crab paella
Paella à la lotte au crabe
- Paella de pato con foie** 17,90 €
Entenpaella mit Gänseleber
Duck paella with foie
Paella de carnard au foie
- Paella de la huerta** 12,90 €
Con verduras de temporada
Paella mit Gemüse
With vegetables
Avec des légumes
- Fideuá de marisco**     14,90 €
Con fideo fino y marisco
Nudelpaella mit Meeresfrüchten
With thin noodles and seafood
Avec nouilles fines et fruits de mer
- Fideuá de guanciale** 16,50 €
Con seta sitake, champiñón Portobello y Tirabeque
Nudelpaella mit gemischte Pilze
Guanciale fideuá with mushrooms
Guanciale fideuá aux champignons

Variados de Garden

- Sandwich club de pan nube**    14,50 €
con pollo asado, jamón york, queso gouda y huevo de codorniz con mayonesa, lechuga y tomate
- Super hot dog con salchicha alemana**     12,90 €
sobre pan Martins, cebolla frita, mostaza, pepinillos y mayonesa especial Garden
Super Hot dog mit deutscher Wurst auf gebuttertem Brioche, Röstzwiebeln, Senf, Essiggurken
und Garden Special Mayonnaise

Super hot dog with German sausage on buttered brioche, fried onions, mustard, pickles and Garden special mayonnaise

Super hot-dog avec saucisse allemande sur pain brioché beurré, oignons frits, moutarde, cornichons et mayonnaise spéciale Garden

Hamburguesa Garden

15,90 €

Doble pastilla de vaca madurada, triple queso cheddar, lechuga, mayonesa Garden, tomate bacon crujiente, huevo frito, cebolla morada y aros de cebolla a la cerveza

Garten Burger: doppelt gereiftes Rindfleischpatty, dreifacher Cheddar-Käse, Salat, Garten Mayo, kunispriger Speack, Spiegelei, rote Zwiebel und biergebackene Zwiebelringe

Garden Burger: double matured beef patty, triple cheddar cheese, lettuce, Garden mayo, crispy bacon, fried egg, red onion and beer-battered onion rings

Garden Burger: double galette de boeuf mûré, triple cheddar, laitue, mayo Garden, bacon croustillant, oeuf au plat, oignon rouge et rondelles d'oignon battues à la bière

Hamburguesa vegetariana

13,90 €

Con salsa brava y verduras de temporada

Veggie burger with brava sauce and seasonal vegetables

Veggie burger avec sauce brava et légumes de saison

Veggie-Burger mit Brava-Sauce und Gemüse der Saison

Hamburguesa de cangrejo azul

15,90 €

Pan Martins, mayonesa de chipotle, tomate triturado, lechuga, wuacame, xnipec y cangrejo azul

Pizza de verduras

14,90 €

Calabacín, cebolla, tomate y berenjena sobre base de mozzarella fior di latte

Pizza de mortadela de pistacho y queso straciatella

17,50 €

Sobre base de tomate y fior di latte

Pizza de sobrasada picante con queso gorgonzola

16,90 €

sobre base de mozzarella fior di latte

Otros

Pan

1,30 €

Brot

Bread

Pain

Pan sin gluten

3,10 €

Glutenfreies Brot

Glute-free bread

Pains sans gluten

Alioli

1,70 €

Alioli (Knoblauch, Öl, Ei)

Aioli

Huile d'ail

Tomate

1,50 €

Tomate

Tomato

Tomate

Postres

Strudel



7,90 €

Con helado de canela

Hausgemachter Apfelstrudel mit Zimteis

Apple pie with cinnamon ice cream

Tarte aux pommes avec glace à la cannelle

Barbapapá



7,90 €

Con mousse de turrón blando de Jijona, algodón de feria y helado de palomitas de colores

Barbapapa mit weichem Jijona-Nougat-Mousse, wFeenWatte und farbigem Popcorn-Eis

Barbapapa with soft Jijona nougat mousse, fairy cotton wool and coloured popcorn ice cream

Barbapapa avec mousse de nougat Jijona, coton féérique et glace pop-corn colorée

Tarta casera de queso



7,00 €

Hausgemachter Käsekuchen

Homemade cheese cake

Gâteau au fromage fait maison

Tarta casera de chocolate



7,00 €

Hausgemachter Schokoladenkuchen

Homemade chocolate cake

Gâteau au chooolat maison

Tarta casera de calabaza



7,00 €

Kürbiskutechen

Pumpkin cake

Gâteau au potiron

Helados artesanales variados // chocolate, vainil

6,00 €

Handwerklich hergestelltes Eis, verschiedene Sorten: Schokoladen, Vanille, Erdbeere (2 Kugeln)

Artisan ice cream // chocolate, vanilla and strawberry (two scoops)

Glace artisanale chocolat vanille et fraise (deux boules)

Helado de caramelo salado, canela, baileys o pi



7,00 €

Gesalzenes Karamell-Eis, Zimt-, Baileys- oder Pistazien Eis (2 Kugeln)

Salted caramel, cinnamon, baileys or pistachio ice cream (two scoops)

Glace au caramel salé, à la cannelle au baileys ou à la pistache (deux boules)

Ensalada de frutas de temporada

6,90 €

Alérgenos



Lácteos

Dairy
Laittier
Milch (Lactose)



Pescados

Fish
Poisson
Fisch



Soja

Soy
Soja
Soja



Huevo

Egg
Oeuf
Eier



Sulfitos / Dióxido de Azufre

Sulfites / sulfur dioxides
Sulfites / dioxyde de soufre
Sulfite / Schwefeldioxid



Frutos Secos

Nuts
Fruits secs
Nüsse



Altramuces

Lupins
Lupins
Lupinen



Cacahuetes

Peanuts
Cacahuètes
Erdnüsse



Sésamo

Sesame
Sésame
Sesam



Gluten de los cereales

Gluten
Gluten
Gluten



Mostaza

Mustard
Moustarde
Senf



Crustáceos

Crustaceans
Crustacés
Krebstiere



Moluscos

Mollusks
Mollusques
Weichtiere



Apio

Celery
Céleri
Sellerie