



MENÚ INFANTIL

12€

Fingers de pollo con patatas
Pasta a la bolognesa
Bacalao con patatas



Postre
Helado
Fruta

CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	SO ₂ DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS

El precio de pescados y mariscos variará según mercado.


ENTRANTES FRÍOS

1. Gazpacho de tomates Ecológicos asados, verduritas de la Huerta y miel de naranja 8€
2. Brotes tiernos con pimientos asados, ventrisca de atún y perlas de vinagre balsámico 10€
3. Ensalada de verduritas al dente, queso de cabra y crema de guisantes 11€
4. Popietas de salmón sobre crema ácida y chili dulce 14€
5. Tartar de atún rojo NikKei, aguacate y emulsión de soja y sésamo 18€
6. Bloc de foie gras Pic D'or acompañado de frutas de temporada 20€











ENTRANTES CALIENTES

7. Corazones tiernos de alcachofas con Jamón Ibérico y huevo estrellado 17€
8. Raviolis crujientes rellenos de solomio al wok 16€
9. Vieiras doradas sobre crema de queso curado y bacon crujiente y mini hongos 24€
10. Pata de pulpo a la brasa acompañadas de patatas mortero y cremoso de panceta 24€










PESCADOS Y MARISCOS

11. Colitas de rape marinadas
acompañadas de verduras al Wok     25€
12. Bacalao al curry verde y
arroz jazmín      21€
13. Salmón dorado con salsa de
cacahuets y miel    20€
14. Atún rojo encostrado, puntos
wasabi y vegetales     25€
15. Langosta asada (peso aprox. 500 g)
1. con mantequilla de azafrán    100g /12 €
2. con crema de setas y trufa 100g /12€

CARNES A LA BRASA

16. Pollo de corral a la brasa, al cava y
jengibre con patatas especiadas    18€
17. Chuletas de cordero lechal a la parrilla  22€
18. Entrecot de Nebraska con patatas
Puente Nuevo y pimientos  26€
19. Solomillo de ternera Gallega con
reducción de mistela   27€
20. Magret de Pato sobre terciopelo de
boniato y salsa ligera de mostaza verde    25€

POSTRES

21. Postre del día – *preguntar al camarero* 7€
22. Cheesecake de Mascarpone, confituras
y sus tierras    8€
23. Pasión por el chocolate     7€
24. Copa Pic D'or   6€



MENU ENFANT

12€

Bâtonnets de poulet accompagné de pommes de terre frites

Pâte à la Bolognaise

Morue accompagnée de pommes de terre

• • •

Glaces

Fruit

CONTIENT DU GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSON	CACAHUÈTES	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

1. Gazpacho aux tomates bio rôties, légumes du jardin et miel d'orange 8€
2. Pousses tendres et poivrons grillés, ventrèche de thon et perles de vinaigre balsamique 10€
3. Salade de légumes al dente, fromage de chèvre et crème de pois 11€
4. Paupiettes de saumon sur crème acidulée et piment doux 14€
5. Tartare de thon rouge NikKei, avocat et émulsion de soja et de sésame 18€
6. Médallions de foie gras, à la mangue caramélisée et aux amandes 20€











ENTREES CHAUDES

7. Tendres cœurs d'artichauts au jambon ibérique et œuf brouillé 17€
8. Raviolis croquants farcis de faux-filet au wok 16€
9. Noix de Saint-Jacques dorées sur fromage crémeux et bacon croustillant et mini champignons 24€
10. Pied de poulpe grillé, accompagné de pommes de terre passées au pilon et crémeux de lard 24€










POISSONS ET FRUITS DE MER

11. Queues de lotte marinées accompagnées de légumes au Wok     25€
12. Morue au curry vert et riz jasmin      21€
13. Saumon doré à la sauce aux cacahuètes et au miel    20€
14. Thon rouge en panure, pointes de wasabi et légumes     25€
15. Langouste rôtie (poids approximatif 500 g)   
- 1. au beurre safrané 100 g /12€
- 2. à la crème de champignons et de truffes 100 g /12€

VIANDES BRAISÉES

16. Poulet fermier braisé au cava et au gingembre avec pommes de terre épicées aux herbes fraîches    18€
17. Côtelettes d'agneau grillé  22€
18. Entrecôte du Nebraska avec pommes de terre épaisses et poivrons  26€
19. Filet de bœuf galicien avec réduction de vin Mistela   27€
20. Magret de canard sur velours de patate douce et sauce légère à la moutarde verte    25€

DESSERTS

21. Dessert du jour - *demander au serveur.* 7€
22. Cheesecake de Mascarpone, confitures sur son lit émietté    8€
23. Passion pour le chocolat     7€
24. Coupe Pic D'or   6€



KIDS' MENU

12€

Chicken fingers with chips
 Spaghetti of bolognese
 Cod with chips
 • • •
 Ice-cream
 Fruit

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

- Gazpacho of ecological roasted tomatoes, garden's vegetables and orange honey 8€
- Baby leaf with roasted pepper, tuna fish and balsamic vinegar pearl's 10€
- Salad of an undercooked vegetables, goat cheese and cream of peas 11€
- Salmon's rolls on sour cream and sweet cherry 14€
- Red tuna tartare Nikkei, avocado and emulsion of soy and sesame 18€
- Bonbon of foie with caramelized mango and almond 20€











HOT STARTERS

- Artichoke hearts with Iberican Ham and fride egg 17€
- Crispy ravioli filled with sirlion at wok 16€
- Scallops with hard cheese cream and crispy bacon with mini mushrooms 24€
- Grilled Octopus with mashed potatoes and bacon cream 24€










FISH AND SEAFOOD

11. Marinated Monkfish served with wok vegetables     25€
12. Green curry Cod and Jasmine rice      21€
13. Slightly grilled Salmon with peanuts and honey sauce    20€
14. Encrusted red tuna, tuched with wasabi and vegetables     25€
15. Grilled lobster (approximate weight 500 g)   
- 1. With a saffron butter 100g /12€
 - 2. With mushrooms and truffle's cream 100g /12€

GRILLED

16. Free range Grilled chicken in cava and ginger with spisy potatoes    18€
17. Grilled baby lamb chops  22€
18. Nebraska beef entrecote with chips "new bridge" and pepper  26€
19. Galician Sirlion steak with mistela reduction   27€
20. Duck breaston a slices of sweet potatoes and light Green mustard sauce    25€

DESSERTS

21. Daily dessert - ask to waiter 7€
22. Cheescake of Mascarpone with jam    8€
23. Passion for chocolate     7€
24. Cup of Pic Dór   6€



KINDERMENU

12€

Kipsticks met patates frites
 Pasta bolognese
 Kabeljauw met patates frites
 • • •
 IJs
 Fruit

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

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

KOUDE VOORGERECHTEN

1. Gazpacho (koude soep) van geroosterde biologische tomaten, groenten uit de moestuin en sinaasappelhoning € 8
2. Jonge bladsla met geroosterde paprika's, tonijn en balsamico-azijnparels €10
3. Salade van beetgare groenten, geitenkaas en erwtencrème € 11
4. Zalmrolletjes op zure room met zoete chili € 14
5. Tartaar van rode NikKei-tonijn, avocado en saus van soja en sesam € 18
6. Foie gras bonbons met gekaramelliseerde mango en amandelen € 20

WARME VOORGERECHTEN

7. Zachte artisjokharten met ibericoham en gebakken ei € 17
8. Knapperige ravioli gevuld met runderhaas uit de wok € 16
9. Gebraden sint-jakobsschelpen op roomkaas met knapperige bacon en mini-paddenstoelen € 24
10. Gegrilde octopusarm vergezeld door gestampde romige aardappelen met spek € 24










VIS EN SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

11. Gemarineerde zeeduivelstaarten met wokgroenten     € 25
12. Kabeljauw met groene curry en jasmijnrijst      € 21
13. Gebraden zalm met pindasaus en honing    € 20
14. Rode tonijn met een korstje, wasabi-punten en groenten     € 25
15. Geroosterde kreeft (gewicht ongeveer 500 g)   
- 1. met saffraanboter 100g / € 12
- 2. met champignon en truffelcrème 100g / € 12

VLEES VAN DE GRILL

16. Gegrilde scharrelkip in champagne en gember met gekruide aardappelen    € 18
17. Gegrilde lamskoteletten  € 22
18. Entrecote uit Nebraska met grof gesneden patat en paprika's  € 26
19. Galicische runderhaas met ingekookte mistella   € 27
20. Eendenborstfilet op een bedje van zoete aardappel en lichtgroene mosterdsaus    € 25

NAGERECHTEN

21. Dessert van de dag – vraag het de bediening € 7
22. Cheesecake van Mascarpone met jam en veel kruim    € 8
23. Chocoladepassie     € 7
24. Glas Pic D'or   € 6



Hähnchenschnitzel mit Pommes frites /

Hamburger mit Pommes Frites /

Spaghetti Bolognese

• • •

Eis

Obst

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. Gazpacho mit gebratenen Bio-Tomaten, Gartengemüse und Orangenhonig 8€
2. Zarte Sprossen mit gebratenen Paprikaschoten, Thunfischbauch und Balsamessigperlen 10€
3. Gemüsesalat al dente, Ziegenkäse und Erbsencreme 11€
4. Lachsrollchen auf saurer Sahne und süßer Chili-Soße 14€
5. Tartar aus rotem Thunfisch NikKei, Avocado und Emulsion aus Soja und Sesam 18€
6. Foie gras-Törtchen mit karamellisierten Mango und Mandeln 20€

WARME VORSPEISEN

7. Zarte Artischockenherzen mit Iberischem Schinken und Spiegelei 17€
8. Im Wok zubereitete knusprige Ravioli, gefüllt mit Kalbslende. 16€
9. Angebratene Jakobsmuscheln auf Hartkäsecreme und knuspriger Schinkenspeck und Minipilze 24€
10. Gegrillter Krakenarm mit Stampfkartoffeln und Schweinespeckcreme 24€










FISCH UND MEERESFRÜCHT

11. Marinierte Seeteufelschwänze
mit Wok-Gemüse     25€
12. Kabeljau in grüner Currysoße
und Jasminreis      21€
13. Angebratener Lachs in
Erdnuss-Honig-Soße    20€
14. Roter Thunfisch mit Kruste,
Wasabi-Creme-Kleckse und Gemüse     25€
15. Gebratene Languste (ungefähres Gewicht 500 g)   
-1. mit Safranbutter oder 100g / 12€
-2. mit Pilz- und Trüffelcreme 100g / 12€

GRILLFLEISCH

16. Gegrilltes Hähnchen aus Freilandhaltung
in Sekt- und Ingwersoße mit
Würzkartoffeln    18€
17. Gegrillte Milchlammkoteletts  22€
18. Nebraska-Entrecot mit
Pommes-Pont-Neuf und Paprikaschoten  26€
19. Kalbsfilet a la Gallega mit
Mistela-Reduktion   27€
20. Entenmagret auf Süßkartoffelbett
mit leichter grüner Senfsoße    25€

NACHTISCH

21. Tagesdessert – *Fragen Sie den Kellner* 7€
22. Mascarpone-Cheesecake mit
Konfitüren und Streuseln    8€
23. Lust auf Schokolade     7€
24. Pic D'or-Becher   6€



DLA DZIECI

12€

Paluszki z kurczaka z frytkami
Makaron z sosem bolońskim
Dorsz z frytkami

















• • •

Lody
Owoce











 ZAWIERA GLUTEN	 SKORUPIAKI	 JAJKA	 RYBY	 PEANUTS	 SOYA	 MLECZKO
 OWOCE 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

1. Zupa gazpacho z pieczonych pomidorów ekologicznych i młodych warzyw z ogródka, z dodatkiem miodu z kwiatów pomarańczy   8€
2. Sałatka z młodych listków z pieczoną papryką i kawałkami tuńczyka, skropiona octem balsamicznym     10€
3. Sałatka z warzyw gotowanych „al dente”, z dodatkiem koziego sera i kremu z zielonego groszku    11€
4. Roladki z łososia na kwaśnej śmietanie i słodkim chili     14€
5. Tartar Nikkei z czerwonego tuńczyka i awokado, z emulsją z soi i sezamu     18€
6. Pralinki z foie gras z karmelizowanym mango i migdałami   20€

PRYZSTAWKI GORĄCE

7. Serca młodych karczochów z szynką iberyjską i jajkiem sadzonym  17€
8. Chrupiące ravioli nadziewane cieleciną z woka      16€
9. Przegrzebki zrumienione na kremie z dojrzewającego sera z dodatkiem chrupiącego bekonu oraz grzybków   24€
10. Grillowana macka ośmiornicy z dodatkiem tłuczonych ziemniaków i musem z boczku   24€










RYBY I OWOCE MORZA

11. Marynowane ogony żabnicy z dodatkami warzyw z woka     25€
12. Dorsz w sosie z zielonego curry z ryżem jaśminowym      21€
13. Łosoś zrumieniony na złoto z sosem z orzeszków ziemnych i miodu    20€
14. Tuńczyk czerwony z chrupiącą skórką, kroplami wasabi i warzywami     25€
15. Pieczona langusta (przybliżona waga 500 g)   
- 1. z masłem szafranowym lub 100 g / 12€
- 2. z kremem z grzybów i trufli 100 g / 12€

MIĘSA GRILLOWANE

16. Grillowany kurczak zagrodowy, marynowany w zaprawie z cavy i imbiru, z pieczonymi ziemniakami z dodatkami świeżych ziół    18€
17. Kotlety z młodej jagnięciny z rusztu  22€
18. Antrykot Nebraska z ziemniakami „Pont Neuf” i papryką  26€
19. Stek z jagnięciny galisyjskiej z gęstym sosem z misteli (słodkie wino)   27€
20. Pierś kaczki na aksamitnym purée z batatów i lekkim sosem z zielonej musztardy    25€

DESERY

21. Deser dnia – zapytaj kelnera. 7€
22. Sernik na bazie mascarpone z konfiturą i kruszonką    8€
23. Czekoladowa pasja     7€
24. Pucharek Pic D’or   6€



ДЕТСКОЕ МЕНЮ 12€

Куриные палочки с картошкой

Лапша с соусом болоньеза

Треска с картошкой

...

мороженое

фрукт

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

Стоимость морепродуктов варьируются в зависимости от рынка.




















ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Гаспачо из экологических помидоров на гриле, овощей с грядки и с апельсиновым медом 8€
2. Молодые листья салата со сладким перцем на гриле, ветресской тунца и жемчужинами бальзамического уксуса 10€
3. Салат из полу варёных овощей с козьим сыром и кремом из сладкого горошка 11€
4. Рулетик из лосося на кислом соусе со сладким помидором черри 14€
5. Тартар из красного тунца NikKei с авокадо и соевой эмульсией с кунжутом 18€
6. Шарик из фуагра с карамельным манго и миндалем 20€






ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

7. Сердцевинки артишока с хамоном Иберико и жареным яйцом 17€
8. Хрустящие равиоли с мясным филе в стиле wok 16€
9. Гребешки с кремом на вяленом сыре, хрустящим беконом и мини грибами 24€
10. Щупальца осьминога на углях с картошкой пюре и кремом из бекона 24€










РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

11. Маринованные хвостики рыбы удильщик (рапэ) с овощами в стиле wok     25€
12. Треска в специи зеленый карри с рисом жасмин      21€
13. Лосось под соусом из арахиса с медом    20€
14. Красный тунец инкрустированный с долькой васаби и овощами     25€
15. Лангуст на гриле с: (приблизительный вес 500 гр)   
- 1- сливочным маслом на шафране или 100 гр / 12€
- 2- грибным кремом с трюфелем 100 гр / 12€

МЯСО НА УГЛЯХ

16. Домашняя курица на углях , приготовленная на сухом шампанском с имбирем и картофель в специях   18€
17. Ребрышки молочного барашка на камне  22€
18. Антрекот Небраска с жареным картофелем «Новый мост» и сладким перцем  26€
19. Говяжья вырезка (галисийское мясо) с каплями мистеля   27€
20. Утиная грудка с тонко порезанным бататом и с легким соусом из зеленой горчицы    25€

ДЕССРТЫ

21. Десерт дня – *спросить у официанта* 7€
22. Сырный торт из Маскарпоне с конфитюром    8€
23. Шоколадная страсть     7€
24. Фужер Pic D'or   6€