

MENU DE NOCHE

Entrantes

6 ostras, pan "Pumpernickel", queso Cheddar, vinagreta de chalotes

Terrina de hígado de pato, gelatina de café,
compota de vino tinto, higo y pera, Brioche

Tataki de atún, crema de sésamo y chili,
ensalada de endivias rizadas y rabanitos picantes

Sopa de pescado "Bouillabaisse"

Salmon ahumado al punto y flambeado, mantequilla blanca,
caviar de salmon, perlas de wasabi

Pinchitos (Brochettas) de solomillo de ternera con remolacha y nueces

LOS CLASICOS

Lubina a la sal con patata nieve y crème fraîche (para 2 personas) 80

Gambas de Roses a la plancha o a la sal (Precio según mercado)

Magret de pato en salsa de arándanos y frambuesas con pastas 24/9

"Gordon Bleu" de cerdo con patatas fritas 19/4

Filet Gulasch "Stroganoff" de ternera con arroz 24/9

"Tournedó Rossini" con hígado de pato, trufa y reducción de oporto 38

Entrecôte Girona con cebolla rebozada y patatas fritas 30/12

Paletilla de cordero lechal al horno 28



LOS CLASICOS

Sopa de cebolla con queso gratinado 10

Carpaccio de gambas 21/7

Carpaccio de ternera con Parmesano 18/4

"Steak Tartar" con tostadas 33/12

Erizos gratinados con salsa Holandesa (6 piezas) 18/9

Ensalada con calamares salteados, tomate seco y piñones 20/8

Zarzuela "Costa Brava"

Pescado, gambas, langostinos y mejillones en salsa picante de tomate
ajo y Cognac 35

Paella "Mar y Montaña"

Almejas, calamares, gambas, langostinos, mejillones, carne y verduras 26

MENU DE NOCHE

Platos Principales

Filete de Raya suavemente asado con gambas, adornado con alubias „Edamane“
en salsa de crustáceo

Medallon de Rape con espinacas y vinagreta de pinos
con patatas glaseadas „Parisiene“

Pluma de cerdo Iberico a la plancha, glaseado con miel, ajo, jengibre y chili
con puerros a la plancha y juliana de puerro

Estofado de carrillada de ternera con judias verdes y pure de patatas

Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde

Risotto de verduras frescas (del dia)

Postres

Mango, coco 14

Sopa de fresas 10

Frambuesas gratinadas 12

Crêpe Alaska 12

Valenciano 8

Crema Catalana 6

Sorbete

Menta, frambuesas o limon 6

Helado

Vanilla, fresa, o chocolate 6

Menu de 6 platos 71

2 Entrantes, 1 plato principal, sorbete,
1 plato principal, queso y postre

Menu de 5 platos 59

2 Entrantes, 1 plato principal,
queso y postre

Menu de 4 platos 47

2 Entrantes, 1 plato principal,
queso o postre

Menu de 3 platos 35

1 Entrante, 1 plato principal,
queso o postre

En las siguientes paginas
les ofrecemos algunos platos clasicos
de los ultimos anos del „Die Insel“.

El precio del plato a la carta
es el que esta a la izquierda.

Si desea cambiar un plato
del ,menu por uno a la carta,
tiene un coste adicional (suplemento)
que se encuentra detallado a la derecha.