

Entrantes & Sopas

Consomé de rabo de buey con Jerez & albóndigas de sémola 7.50€

Sopa mediterránea de pescado con azafrán, hierbas frescas & verdura salteada 8.50€

Carpaccio de solomillo de ternera con salsa de trufa, ensalada de hierbas & Parmesano 13.00€

Lonchas marinadas salmon y vieras en vinagreta de cebolla roja y lima 13.00€

Lo mejor de la ternera blanca con lima, aceite de oliva & rábano picante fresco,

ensalada de hierbas 14.00€

Pasta

Espagueti "Es Verger" con hierbas frescas, Parmesano y aceite de oliva fino 11.50€

Tagliatelle con ragú de rabo de buey & setas Shitake 16.00€

Platos principales

Lubina con alcachofas en jugo de patatas aromatizado con truffa 22.00€

Lenguado entero a la plancha con gnocchi de apio & tomates de rama asados 25.00€

Merluza frita sobre espinaca con salsa de olivas 23.00€

Suprema de gallina guinea con verduras de la temporada en salsa de limon 20.00€

Chuletas de cordero gratinadas con costra de pimienta mezclada sobre pure de berenjenas

& cebolla joven frita 23.00€

Solomillo de ternera Gallega en salsa de oporto sobre crema de espinaca al parmesano

& gnocchi de semola 26.00€

Postres

Mokka helado con espuma de leche 4.50€

Sorbete refrescante de lima con Vodka 4.50€

Frambuesas gratinadas con Sabayone al limón 8.00€

Tartita de chocolate recién del horno con helado de vino tinto & naranjas marinadas 9.00€

Crepe Austríaco revuelto, caramelizado con arándanos & helado de lavanda 9.50€

Vorspeisen & Suppen

Consomme vom Ochsenchwanz mit Sherry & Grießnockerl 7.50€

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Gartenkräutern & geröstetem Gemüse 8.50€

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffeltapenade, Kräutersalat & gehobelem Parmesan 13.00€

Marinierte Scheiben von Lachs & Jakobsmuschel in roter Zwiebel-Limettenvinaigrette 13.00€

Das Beste vom Kalb mit Limette, Olivenöl & frischem Meerrettich, Kräutersalat 14.00€

Pasta Spezial

Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenchwanz & Shitake Pilzen 16.00€

Spaghetti „Es Verger“ mit frischen Kräutern, Parmesan und bestem Olivenöl 11.50€

Feine Hauptgerichte

Loup de Mer im Kartoffel- Trüffelsud mit Artischocken 22.00€

Seezunge im Ganzen gebraten mit Selleriegnocchi & geschmorte Strauchtomaten 25.00€

Kross gebratener Seehecht auf Blattspinat mit Olivensalsa 23.00€

Supreme vom Perlhuhn an Zitronensauce mit Frühlingsgemüse & gebratener Polenta 20.00€

Lammcaree mit buntem Pfeffer gratiniert auf Auberginenpüree & gerösteten Jungzwiebeln 23.00€

Galizisches Rinderfilet an Portweinjus auf Cremespinat mit Parmesan und Griessnocken 26.00€

Zum Dessert

Geeister Mokka mit Milchschaum 4.50€

Erfrischendes Limettensorbet mit Wodka 4.50€

Himbeeren mit Zitronen Sabayon gratiniert 8.00€

Ofenfrisches Schokoladenküchlein mit Rotweincreme Eis & Gewürzorange 9.00€

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Blaubeeren & Lavendelcreme Eis 9.50€

Starters & soups

Consommé of oxtail with Sherry & semolina dumplings 7.50€

Mediterranean fish soup with saffron, garden herbs & roasted vegetables 8.50€

Carpaccio of filet of beef in truffle sauce, salad of wild herbs & planed Parmesan 13.00€

Marinated slices salmon and scallops in vinaigrette of red onion and lime 13.00€

The best of veal with lime, olive oil & fresh horse radish, salad of herbs 14.00€

Pasta dishes

Spaghetti "Es Verger" with fresh herbs, parmesan cheese & finest olive oil 11.50€

Tagliatelle with ragout of oxtail & Shitake mushrooms 16.00€

Main courses

Filet of sea bass with artichokes in potato and truffle sauce 22.00€

Whole sole with celery gnocchi & braised bush tomatoes 25.00€

Crispy fried hake on spinach with olive salsa 23.00€

Supreme of guinea fowl with seasonal vegetables in lemon sauce 20.00€

Lamb chops with crust of mixed peppers on pure of aubergines & roasted young onions 23.00€

Galician filet of beef on port wine sauce with cream spinach au parmesan & semolina gnocchi 26.00€

Desserts

Iced Mokka with milk foam 4.50€

Fresh lime sorbet with Vodka 4.50€

Raspberries with lemon Sabayone "au gratin" 8.00€

Oven fresh chocolate cake with red wine ice cream & in spices marinated oranges 9.00€

Caramelized Austrian torn pan cake with blueberries & lavender ice cream 9.50€