



Menú



♥ “Bienvenida pasión” ♥

♥ Margarita de fresa ♥ ♥ Erdbeer-Margarita ♥ ♥ Strawberry Margarita ♥



♥ „Dejame conquistarte” ♥

♥ Cestita de pan con mojo cangrejo, requeson austriaco y crema de oliva negra ♥

♥ Brotkorb mit Krabbenmousse, österreichischem Liptauer, Creme von schwarzen Oliven ♥

♥ Bread basket with creamy crab spread, Austrian cottage cheese, black olive cream ♥



♥ „Mi Cariño del Mar” ♥

♥ Tartar de atun rojo sobre aguacate y papaya con algas wakame y salsa teriyaki ♥

♥ Tartar vom roten Thunfisch auf Avocado und Papaya dazu Wakamealgen & Teriyakisauce ♥

♥ Red tuna tartar topped on avocado and papaya with wakame algas and teriyaki sauce ♥



♥ „Mi Cielo” ♥

♥ Crema de coliflor con salmon ahumado ♥

♥ Cremiges Blumenkohl-Süppchen mit Räucherlachs ♥

♥ Creamy cauliflower soup with smoked salmon ♥



♥ „Mi Amor” ♥

♥ Risotto de beterrada con pechuga de cordoniz en manto de jamón serrano ♥

♥ Rote-Beete-Risotto mit Wachtelbrüstchen mit Serranomantel ♥

♥ Red beet risotto with quailbreast wrapped in Serrano ham ♥



♥ “Mi Corazón” ♥

♥ Chuletas de cordero en costra de pipá de calabaza sobre crema de apio y polenta ♥

♥ Lammkotletts in der Kürbiskernkruste an Sellerie-Creme dazu Polenta ♥

♥ Lamb chops wrapped in crispy pumpkin seeds with creamy celery sauce and polenta ♥



♥ “Mi Tesoro” ♥

♥ Tiramisu “a la Casa Tagoro” ♥



68. - €/Per I.G.I.C. incl.

todos los platos pueden contener alérgenos ♥ alle Gerichte können Allergene enthalten ♥ all dishes may contain allergens