

La Brasserie

Con la media pensión Usted puede elegir un primer plato entre entrantes fríos y calientes, o crema, un plato principal entre carne o pescado y un postre.

*

With the half board, you can choose one dish between cold starters, warm starters or cream soup; one main courses between meat or fish and one dessert.

*

Mit der Halbpension können Sie unter diesen Vorspeisen, kalte Vorspeisen und warme Vorspeisen, oder Crème, und diesen Hauptgerichten, Fleisch oder Fisch und den Nachtischen jeweils eins auswählen.

*

En demi-pension, vous pouvez choisir un premier plat entre les mets suivant, entrées froids et entrées chauds, ou crème, un plat principal entre les viandes ou poissons et un dessert au choix.



*

Пользуясь своим полупансионом, Вы можете выбрать на первое, **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** салат или суп, на второе мясное или рыбное блюдо, а так же десерт.



Platos recomendados por nuestro SPA
Dishes recommended by our SPA
Empfohlene Gerichte von unserem SPA
Mets recommandés par notre SPA
Рекомендуемые блюда нашим СПА

ENTRANTES FRÍOS • COLD STARTERS • KALTE VORSPEISEN
 HORDS D'OEUVRE FROIDS • ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	PVP	M.P.
Ensalada de queso de cabra a la plancha con pistachos y vinagreta de fresa	14,90 € incluido
Grilled goat-cheese salad with pistachio and strawberry vinaigrette Ziegenkäsesalat vom Grill mit Pistazie und Erdbeeren-Vinaigrette Salade de fromage de chèvre grillée avec pistaches et vinaigrette de fraises Салат из козьего жареного сыра с фисташками, с клубничной заправкой		
Ensalada de jamón de pato curado con láminas de piña y crema de Brie	16,70 € 2,20 €
Ham of duck salad with pineapples and Brie cream-sauce Entenschinken-Salat mit Ananas and Brie-Creme Salade de jambon de canard avec ananas et crème de Brie Салат из утиного хамона с ананасом и кремом из сыра brie		
 Salmón marinado con hierbas fresca, aceite de “Vallée des Baux” y chantillí de mostaza dulce.....	14,90 € 4,20 €
Salmon marinated with fresh herbs, oil from “Vallée des Baux” and cream of sweet mustard Marinerter Lachs mit frischen Kräutern, Öl vom “Vallée des Baux” und Sosse mit süßem Senf Saumon marinée aux herbes fraîches, huile de “Vallée des Baux” et Chantilli de moutarde douce Маринованный лосось, масло “ Vallée des Baux “ и шантильи из сладкой горчицы		
Terrina de foie gras con salsa de cereza negra	19,70 € 4,20 €
Terrine of foie with black cherry sauce Gänseleberterriner mit Schwarze Kirschsosse Terrine de foie avec sauce de cerise noir Террин из фуа-гра с черным вишневым соусом		
 Ensalada con espárrago blanco, hojas de encina, endibias y pomelo	14,80 € incluido
White asparagus salad, leaves holm oak, Belgian endives and grapefruit Weisser Spargelsalat, Eichenblatt, Endivie und Grapefruit Salade d’asperges blanches, feuilles de chêne, endives et pamplemousse Салат из белой спаржи, цикорий и грейпфрукты		
Ensalada templada “Landaise” de mollejas de pato confitado y virutas de foie.....	16,95 €	.. 2,20 €
“Landaise” warm salad with sweetbreads and confit of duck and foie Warmer Landaise-Salat mit Bries von Enten-Confit und Foie Salade tiède “Landaise” de ris de canard confit et biroute de foie Теплый салат из засахаренных утиных субпродуктов и фуа-гра		
Ostras	S.M S.M
Oysters / Austern / Huîtres / Устрицы		
Caviar Iraní (50 gr.)	S.M S.M
Iranian caviar / Iranischer Kaviar / Caviar Iranien / Иранская икра		

ENTRANTES CALIENTES • WARM STARTERS
WARME VORSPEISEN • ENTRÉES CHAUDES
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

PVP

M.P.



Salteado de verduras con setas silvestres y trufa

negra rallada 13,80 € ... incluido

Sautéed vegetables with wild mushrooms and grated black truffle

Gebrautes Gemüse mit Wildpilzen und geriebenen schwarzen Trüffeln

Légumes sautés à l'huile d'olive, champignons sauvages et truffe noire râpé

Овощи, поджаренные с лесными грибами, черные трюфели

Camembert frito con confitura de cherry 14,50 € ... incluido

Fried Camembert with jam of cherry

Gebackener Camembert mit Konfitüre aus Kirsche

Camembert frits et confiture de cerise

Жареный сыр камемберт с конфитюром из шерри

Caracoles de Borgoña con mantequilla de hierbas y échalote.. 14,40 € incluido

Borgoña snails with butter of aromatic herbs and échalote

Burgunderschnecken mit Bergkräuterbutter und Schalotten

Escargots de Bourgogne au beurre d'herbes et échalotes

Бургундские улитки с травяным маслом и шалотт

Huevos escalfados con crema de papa trufada y foie gratinado 16,75 € 3,00 €

Poached eggs with truffle potatoes cream and foie

Pochierte Eier mit getrüffelter Kartoffelcreme und Foie

Oeufs pochés avec crème de pommes de terre truffée et foie gratiné

Вареное яйцо с кремом из картофеля и трюфелей и гратин из фуа-гра

Almejas con tomate concassé al Champagne 27,40 € 6,20 €

Clams with concassé tomato and champagne

Venusmuscheln mit Tomaten-Concassé und Champagne

Clovises aux tomates concassées sauté au champagne

Мидии с томатами concassé в шампанском

Cilindros crujientes de pularda con queso raclette,

mostaza antigua y hojas verdes 15,95 € ... incluido

Roll of raclette cheese and poulard, mustard sauce and green leaves

Rolle mit Raclette-Käse und Masthuhn, Senf und grünen Blättern

Rouleau de raclette de fromage et poularde, moutarde à l'ancienne

et bouquet de feuilles vertes

Хрустящие кусочки курицы с сыром ракет, горчицей и зеленым салатом

Tournedo de langostinos con crema suave de gambas rojas... 23,50 € 4,20 €

King prawns tournedo with red prawns cream sauce

Riesengarnelen "Tournedo" mit milder Rotgarnelencreme

Tournedo de grosses crevettes à la crème douce de gambas

Торнедо из лангустов с мягким кремом из красных креветок

	PVP	M.P.
Sauté de ancas de rana Provençal	15,95 €	... incluido
Sautéed of frog's legs Provençal style		
Sauté aus Froschschenkel nach Provençalische Art		
Sauté de cuisses de grenouilles à la Provençal		
Соте из лягушачьих лапок		

Foie al sartén sobre hojaldre, reducción ligera		
de higos rojos y nueces	24,25 € 5,20 €
Grilled foie on milefeuille, reduction of red figs and nuts		
Frisch gebratene Gänseleber auf Blätterteig mit , Reduzierung aus roten Feigen und Nüssen		
Millefeuille de foie poêle ,réduction légère de figes rouges et noix		
Фуа-гра на слойках с красным инжиром и грецким орехом		

CREMAS Y SOPAS • CREAM AND SOUPS CREMES UND SUPPEN • CRÈME ET SOUPES • СУПЫ



Crema de espárragos del Languedoc con láminas de trufa	9,25 € incluido
Languedoc asparagus cream soup with truffles		
Spargelcrèmesuppe aus Languedoc mit Trüffelscheiben		
Crème d'asperges du Languedoc et truffe laminée		
Суп-пюре из спаржи с трюфелем		

Sopa de cebolla gratinada con tosta de queso raclette.	8,40 € incluido
Onion soup with gratined raclette cheese toast		
Gratinierte Zwiebelsuppe mit Raclettekäse-Toast		
Soupe á l'oignon gratinée avec toast de raclette		
Луковый суп с тостами с сыром raclette		

Bisque de marisco	8,90 € incluido
Seafood bisque		
Bisque aus Meeresfrüchten		
Bisque de fruits de mer		
Бисквит из морепродуктов		

PESCADOS Y MARISCOS • FISH AND SHELLFISH
 FISCH UND MEERESFRÜCHTE • POISSON ET FRUITS DE MER
 РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

PVP

M.P.



**Lomo de lubina asada con puré de papa violeta
 y vinagreta de tomate y oliva negra..... 24,20 € 5,20 €**

Filet of roasted sea bass with mashed canarian potatoes
 and vinaigrette of tomatoes and black olive

Gebratene Barschlende mit kanarischem Kartoffelpuree
 und Tomatevinaigrette mit schwarzer Olive

Filet de bar rotí, vinaigrette de tomate et olives noir,
 purée de pommes de terre violète

Филе морского судака с картофельным пюре и заправка из томатов и маслин

Lenguado Meunière 25,75 € 5,20 €

Sole Meunière

Seezunge Meunière

Sole Meunière

Камбала “Meunière”.

Bogavante a la parrilla 48,85 € ... 12,50 €

Grilled lobster

Hummer vom Grill

Homard grillé

Омары на гриле



**Darné de salmón gratinado con crema de estragón
 y espinacas salteadas 19,95 € ... incluido**

Filet of salmon gratinated with stragon cream and sautéed spinach

Gratinerter Darné-Lachs mit Estragoncremesosse und sautiertem Spinat

Darne de saumon gratiné à la crème d’estrageon et épinards sautées

Лосось, запеченный с кремом из шпината и эстрагона



**Corona de dorada con veleute de azafrán con echalotte
 y Chardonnay..... 21,50 € ... incluido**

Gilthead with veleute of saffron with onion Chardonnay

Goldbrasse mit Veleute-Safran mit Schalotten and Chardonnay

Couronne de daurade et veloute de safrané, échalotes et Chardonnay

“Корона” из дорады с veleute из шафрана

Sugerencia del día S/M 5,20 €

Suggestion of the day

Vorschläge des Tages

Suggestion du jour

По рекомендации

CARNES • MEAT • FLEISCHGERICHTE • VIANDE • МЯСО



	PVP	M.P.
Confit de pato con salsa de naranja y eneldo	19,85 €	... incluido
Confit of duck with orange sauce and dill Enten-Confit mit Orangesosse und Dill Confit de canard à la sauce d'orange et aneth Утиный конфи́т с соусом из апельсина и укропа		

Pintada rellena de foie y trufa con puré parmentier y salsa de Borgoña	19,85 €	... incluido
Guinea fowl stuffed with foie and truffle with parmentier puree and Borgoña sauce Gefülltes Perlhuhn mit Foie und Trüffeln mit Parmentierpuree und Burgundersosse Pintade farcie de foie et truffe avec purée de parmentière et sauce Bourignonne Курица, фаршированная фуа-гра, с пюре из сыра с бургундским соусом		

Tournedó de cebón con salsa cinco pimientos.....	24,75 €	... 5,20 €
Beef tenderloin with sauce of five pepper Rinderfilet mit Pfeffersosse Tournedo de bouef aux cinq poivres Торнедо из говядины с соусом из 5 видов сыра		



Magret de pato barbie con salsa de grosellas y miel.....	23,65 €	... 5,20 €
Magret of duck with redcurrant sauce and honey Magret aus Ente mit Johannisbeersosse und Honig Magret de canard, sauce de groseilles et miel Магрет из утки с соусом из смородины и меда		

Paletillas de conejo confitadas Chasseur	21,25 €	... incluido
(No recomendado para niños, contiene huesos pequeños) Shoulder of rabbit confited with Chasseur (<i>Not recommended for children, contain small bones</i>) Konfitierte Kaninchenschulter mit Chasseur (<i>Nicht für Kinder empfohlen, enthält kleine Knochen</i>) Epoules de lapin confites à la sauce Chasseur (<i>Pas recommande aux enfants, contiennent des petits os</i>) Кролик (ребрышки) засахаренный Chasseur (Не рекомендуем детям, имеются мелкие косточки)		


Medallones de solomillo café de Paris	23,75 €	... 5,20 €
Medallion of beef café Paris style Rindermedallion nach Café Paris Art Médallion de boeuf café de Paris Медальоны из вырезки "Парижское кафе"		

NUESTRAS ESPECIALIDADES
OUR SPECIALITIES
UNSERE SPEZIALITÄTEN
SPÉCIALITÉS
НАШИ РЕКОМЕНДАЦИИ

	PVP	M.P.
Chateaubriand (mínimo 2 pax)	p.p. 29,50 € 9,00 €
Chateaubriand (min. 2 pax)		
Chateaubriand (min. 2 pax))		
Chateaubriand (min. 2 pax))		
Шатобриа (мин. 2 чел.)		
Steak tartar (Previa reserva)	29,50 € 9,00 €
Steak tartar (reservation needed)		
Tartar-Steak (Reservierung erforderlich)		
Steak tartar (sous reserve)		
Стейк тартар (Заказать заранее)		

Pan y mantequilla	2,65 €
Bread and butter	
Brot und Butter	
Pain et beurre	
Хлеб, масло	

POSTRES • DESSERT • NACHPEISEN • DESSERTS • ДЕСЕРТ

	PVP	M.P.
Tabla de quesos franceses	15,75 €	3,20 €
Assortment of French cheeses		
Gemischte französische Käseplatte		
Plateau de fromage français		
Ассорти из французских сыров		
Crème brûlée	7,80 €	... incluido
Crème brûlée		
Crème Brulée		
Crème brûlée		
Крем-брюле		
Bavaroise de Baylis con coulis de chocolate caliente	7,80 €	... incluido
Bavaroise of Baylis with coulis of hot chocolate		
Bavaroise mit Baylis und heissem Schokoladencoulis		
Bavaroise de Baylis et coulis de chocolat chaud		
Bavaroise из бейлиз с coulis из горячего шоколада		
Tarta tatin	8,40 €	... incluido
"Tatin" cake		
Torte "Tatin"		
Tarte Tatin		
Торт "татин"		
Crêpes Suzette (mínimo 2 personas)	13,40 €	... 4,20 €
Crêpes Suzette (min. 2 persons)		
Crêpes Suzette (min. 2 Pers.)		
Crêpes Suzette (min. 2 personnes)		
Блинчики «Сюзетт» (мин. 2 чел.)		
Tartas de nuestro obrador	7,75 €	... incluido
Home made cakes		
Torte nach des Hauses Art		
Tarte maison		
Торты от нашего кондитера		
Mousse de chocolate y pera con crema de caramelo	8,40 €	.. incluido
Chocolate mousse and pear with caramel cream		
Schokolademousse und Birne mit Karamelcreme		
Mousse de chocolat et poire à la crème de caramel		
Шоколадно-грушевый мусс с карамельным кремом		
 Selección de helados y sorbetes	7,80 €	... incluido
Assorted of ice-creams and sorbets		
Auswahl an Eis und Sorbets		
Glace et sorbet aux choix		
Мороженое и сорбеты		
Copa de frutas al Grand Manier con helado de vainilla de Tahiti	8,40 €	... incluido
Mixed fruits salad with Grand Manier and vanilla ice-cream from Tahiti		
Obstbecher nach Grand Manier Art mit Vanille-Eis aus Tahiti		
Salade de fruit à l'arôme de Gran Manier et glace à la vanille de Tahiti		
Фрукты с ликером Grand Manier и ванильным мороженым из Таити		