

## Boleromenu

**Ensalada de canónigos en salsa de miel y mostaza con jamón serrano** 13  
Nüsslisalat an einem Honig-Senfdressing  
serviert mit Serranoschinkenstreifen, Champignons und Brotcroûtons

oder

**Sopita de tomates y plátanos con medallón de vieira salteado** 14  
Tomaten-Bananensuppe mit Kokosmilch verfeinert  
dazu ein sautiertes Jakobsmuschelmedaillon

. . .

**Medallón de solomillo asado en nueces con salsa de rioja** 43  
Grilliertes Rindsfiletmedaillon im Baumnussmantel an Riojajus  
serviert mit Steinpilzrisotto und Gemüseallerlei

oder

**Atún asado al punto servido con puré de guisantes, wasabi y patatas** 41  
Rosa gebratenes Thunfischsteak im zweifarbigen Sesammantel  
dazu Erbsen-Wasabi-Kartoffelpüree

. . .


**Tiramisù de naranjas sanguina guarnecido con frutas** 13  
Blutorangentiramisù mit Früchten garniert

oder

**Postre sorpresa** 16  
Dessertüberraschung BOLERO

**Menupreis mit Fleisch** 67  
**Menupreis mit Fisch** 65

## Recomendación de vinos

**Blanco:** Sumarroca Chardonnay, Penedès 42  
 100% Chardonnay 1 dl 6

**Tinto:** Muruve Crianza, Toro 47  
 100% Tinto de Toro 1 dl 7