

Tapas

Yema de Huevo 60 minutos con crema de espinaca y truffa *Vegan*

Rahmspinat mit 60 Minuten Eigelb und Trüffelschaum
Creamy spinach with 60 minute egg yolk and truffle foam

Ceviche de Lubina con Mango y Aguacate

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Mango und Avocado
Sea bass ceviche with mango und avocado

Foie gras de Pato con ciruelas y pan brioche

gebratene Enten- Stopfleber Zwetschgen und brioche
fried duck foie gras with plumps and brioche bread

Salmon en tempura con ensalada de mango y aguacate helado de mango

Lachs im Tempura mit salat von mango und Avocado Mango- Chili eis
Salmon Tempura with salad from mango and avocado sorbet of mango and chili

Gambas al ajillo

Gambas in Knoblauchöl und Kräutern und Kirschtomaten
Prawns in oil with Garlic and herbs

Gambas crujiente von mayonnaise de shiraza

Knusprige Garnelen mit scharfer Asia Mayonnaise
Crispy prawns with spicy Asia mayonnaise

Preis Pro Tapa 9,90 €

Price Por Tapa 9,90 €

Precio por Tapa 9,90 €

Trespaís Best of Menü

Lassen Sie sich überraschen 5 Gänge, ab 2 Personen

Let yourself be surprised 5 Platos, from 2 persons

Déjate sorprender 5 platos, a partir de 2 personas

55 € pro
per | por | person

Vorspeisen / Starters / Entrantes a la carte

Ziegenkäse-Praline | Goat cheese | Queso de cabra 15.50 € *Vegan*

Gebackene Nuss-Ziegenkäse-Praline mit Ingwer- Zwetschgen
Baked nut-goat cheese praline with ginger - Plumps
Praliné de queso de cabra con nueces y ciruelas con genibre

Beef Tartar classic small 18.00 / big 24.90 €

Pikant mariniertes Rinderfilet - Tartar, mit Wachtelei und Kristallbrot
Tartar of beef filet with quail egg and crystal bread
Tártaro de tenera con huevo de codorniz y pan cristal

Carpaccio de ternera con ceps 19.50 €

Rindercarpaccio mit gebratenen Steinpilzen , rucola , Parmesan
Beefcarpaccio with ceps, rucola , parmesan cheese

Soppas

Sopa de cebolla gratinado 9,50 €

Gratinierte Perlzwiebel -Suppe
Gratinated onion soup

Sopa de pescado con pan de ajo 18.50 €

Mediterrane Fischsuppe with Garlic bread
Mediterranen fish-soup with garlic bread

Fisch / Fish / Pescado

Lenguado | Seezunge | Sole 29,50 €

en tero | Mantequilla de limones | espinaca | patatas
im ganzen gebraten | Zitronen- Butter | Blatt Spinat | Salzkartoffel
hole | lime butter | spinach | Potatoes

Wolfsbarsch | Sea bass | Lubina 28.50 €

Filet | Gamba risotto | grüner Spargel
Filet | Gamba - risotto | Green asparagus
Filete | Prawn risotto | green asparagus

Fleisch / Meat / Carne

Wiener Schnitzel 25.50 €

Vom Milchkalb mit Kartoffel- Gurkensalat und Preiselbeeren
Of the milk veal with potato cucumber salad and cranberries
de ternera blanca con ensalada de patata pepino y arándanos

Magre de Pato 26.00 €

Pechuga de pato rosa asada | puré de calabaza | naranjas | ñoquis de patata
Rosa gebratene Entenbrust | Kürbispüree | Orangen | Gnocchi
Roasted pink duck breast | pumpkin puree | oranges | gnocchi

Boeuf Oriental 27.50 €

Sollomillo de ternera | Hummus | Datilles
Rinderfilet mit Orientalischen Gewürzen | Kichererbsen- Hummus | Dateln
Beef- Stripes | Hummus | Dates

BBQ Sollomilo 32.50 €

Solomillo de ternera | judias con bacon | Patatas frittas | Mantequilla con herbas o salsa Pimenta
Rinderfilet | Bohnen mit Speck | Pommes Frites | Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Beef sirloin | beans with bacon | French fries | Butter with herbs or pepper sauce

Por alergias o intolerancias pregunta nuestro camareros