

La Despensa del Barón

CARTA RESTAURANTE



POSADA TERRA SANTA



La Despensa del Barón



Entrantes | Starters | Vorspeisen

Croquetas caseras de jamón ibérico (4ud.)
Homemade croquettes of iberian ham (4pcs.)
Kroketten mit iberischem schinken (4 stk.)

15€



Tomates de temporada con ricotta y albahaca
Seasonal tomatoes with ricotta cheese and basil
Tomaten der Saison mit Ricottakäse und Basilikum

15€



Flor de alcachofa con virutas de ibérico y foie (Versión vegana acompañada de Ceps)
Artichoke flower with shavings of Iberian pork and foie
(Vegan version accompanied by Ceps mince)
Artischockenblüte mit iberischem Schinken und Foie (Vegane version mit Steinpilzen)

15€



Ceviche corvina
Sea bass ceviche
Seebarsch-Ceviche

20€



POSADA TERRA SANTA



La Despensa del Barón



Principales | Mains | Hauptgänge

Lubina a la espalda con veoluté de lima, pimientos asados y patata paja

Sea bass on the back with lime veolute, roasted peppers and potato straw

Seebarsch auf dem Rücken mit Limonen-Volute, gerösteten Paprika und Kartoffelstroh

35€



Salmón a la plancha con espárragos y mayonesa de cilantro

Grilled salmon with asparagus and coriander mayonnaise

Gegrillter Lachs mit Spargel und Koriandermayonnaise

26€



Lasaña de verduras (vegano)

Vegetable lasagne (vegan)

Gemüselasagne (vegan)

28€



Solomillo ternera acompañado de milhojas de patata

Beef tenderloin with potato millefeuille

Rinderlende mit Kartoffel-Millefeuilles

34€



Pluma Ibérica con "café Paris", chips de boniato y cebolla caramelizada

Iberian Pork with "café Paris", sweet potato chips and caramelised onion

Iberische Pluma Ibérica mit "café Paris", Süßkartoffelpommes und karamellisierter Zwiebel

33€



Steak Tartar

Steak Tartar

Tatarbeefsteak

34€



POSADA TERRA SANTA



La Despensa
del Barón



Postres | Desserts | Desserts

Tarta de queso La Viña con mermelada de arándanos

La Viña cheesecake with blueberry jam

La Viña Käsekuchen mit Heidelbeermarmelade

12€



Carpaccio de piña marinado en jengibre con gel de lima y helado de mango (o vainilla)

Pineapple carpaccio marinated in ginger with lime gel and mango (or vanilla) ice cream

In Ingwer mariniertes Ananas-Carpaccio mit Limettengel und Mangoeis (oder Vanille)

12€



Tarta cremosa de chocolate

Chocolate cream cake

Schokoladenkuchen

12€



POSADA TERRA SANTA