



Disponemos de carta de alérgenos, pregunte a nuestro personal

ENTRADAS FRÍAS

COLD STARTERS • ENTRÉES FROIDES • KALTE VORSPEISEN • KOUD VOORGERECHTEN

Ensalada Vall de Cavall

Vall de Cavall salad / Salade Vall de Cavall

Vall de Cavall Salat / Vall de Cavall salade / Салат Валь-де-Каваль

Sashimi de salmon con algas wakame, sesame y wasabi

Salmon sashimi with wakame seaweed, sesame and wasabi.

Sashimi de saumon, algues wakame, sésame et wasabi.

Lachs Sashimi mit Wakame Seetang, Sesam und Wasabi.

Zalm sashimi met wakame zeewier, sesam en wasabi.

Сашими из лосося с морскими водорослями вакамэ, сезамом и васаби

Coca Vall de Cavall con tomate cherry, sardina ahumada, mayonesa de aguacate y wasabi

Vall de Cavall “Coca” (Spanish pastry): cherry tomatoe, smoked sardine, avocado mayonnaise and wasabi.

Coca Vall de Cavall (pâtisserie espagnole): tomate cherry, sardine fumée, mayonnaise á l’avocat et wasabi.

Vall de Cavall “Coca” (Spanische Gebäck): Kirschtomate, geräucherter Sardine, Avocado Mayonnaise und Wasabi.

Vall de Cavall “Coca” (Spaanse gebak): cherrytomaat, gerookte sardine, avocado-mayonnaise en wasabi.

Кока Валь-де-Каваль с помидорами черри, копченые сардины, майонез из авокадо и васаби

Mi cuit con streussel de nueces y mostarda de higos

Mi-cuit with walnut streusel and fig mustard.

Foie-gras mi-cuit avec un streusel aux noix et moutarde á la figue.

Halbgekochter Gänseleber mit Walnuss-Streusel und Feige-Senf.

Licht gebakken ganzenlever met walnoot streusel en vijgenmosterd.

Паштет с грецкими орехами и мостарда из инжира

Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y aceto balsámico

Beef carpaccio with rocket, Parmesan cheese and balsamic oil.

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan et huile balsamique.

Carpaccio von Rind, Rucola, Parmesan und Balsamischöl.

Carpaccio van rundvlees, Rucola, Parmezaanse kaas en balsamico olie.

Карпаччо из говядины с рукколой, пармезаном и бальзамическим уксусом

Ensalada de queso de cabra gratinado con remolacha, nueces caramelizadas y vinagreta de arándanos

Browned goat cheese with beetroot, caramelized walnuts and a cranberry vinaigrette.

Fromage de chèvre gratiné avec de la betterave rouge, des noix caramélisées et une vinaigrette de canneberge.

Ziegenkäse gratiniert mit Rote Beete, Walnüssen und eine Preiselbeere Vinaigrette.

Gregatineerd geitenkaas met rode biet, walnoten en een canbrerry vinaigrette.

Тертый козий сыр со свеклой, карамелизированные грецкие орехи и клюквенный винегрет

Tabla de Jamón Ibérico “5 J”

Spanish hamboard “5J” / Plateau de jambon espagnol “5J” / Spanische Schinkenbrett “5J”.

Spaanse hamplateau “5J” / Салат Валь-де-Каваль

Ensalada de bogavante con tomates verdes kumato, berberechos y vinagreta de fruta de la pasión

Lobster salad with green Kumato tomatoes, cockles and a passion fruit vinaigrette.

Salade de homard, tomates vertes Kumato, coques et vinaigrette au fruit de la passion.

Hummer Salat mit grünen Kumato Tomaten, Herzmuscheln und Passionsfrucht Vinaigrette.

Kreeftsalade met groenen Kumato tomaten, kokkels en passievrucht vinaigrette.

Салат из лобстера с зелеными помидорами кумато, моллюски и винегрет из маракуйи.

Tataki de presa ibérica con marinado dashi

Iberian backbone tataki with dashi marinade (Japanese broth) / marinated with dashi.

Tataki d’échine de porc ibérique avec de la marinade dashi (bouillon japonais) / mariné au dashi.

Iberisch Schweinehals -Tataki mit Dashi Marinade (Japanische Brühe) / in Dashi mariniert.

Iberische varken hals tataki met Dashi marinade (Japanse bouillon) / met Dashi gemarineerd.

Салат из лобстера с зелеными помидорами кумато, моллюски и винегрет из маракуйи

ENTRADAS CALIENTES

HOT STARTERS • ENTRÉES CHAUDES • WARME VORSPEISEN • WARME VOORGERECHTEN

Nuestra versión Caprese. Burratina con pesto Genovés

Caprese salad “Vall de Cavall” style”: burratina cheese with Genovese pesto.

Salade Caprese “á la Vall de Cavall”: fromage burratina avec du pesto génois.

Caprese Salat “Vall de Cavall-Stil”: Burratina Käse mit Genuever Pesto.

Caprese salade “Vall de Cavall-stijl”: burratina kaas met pesto genovese.

Наша версия Капрезе. Буррата с песто Женовец

Raviolis rellenos de trufa y parmesano con crema de coliflor

Raviolis stuffed with truffle and Parmesan cheese, cauliflower cream.

Ravioles farcies á la truffe et au parmesan avec de la crème au chou-fleur.

Ravioli gefüllt mit Trüffel und Parmesankäse, Blumenkohlsahne.

Ravioli gevuld met truffel en Parmezaanse kaas, bloemkool crème.

Равиоли с трюфелями и пармезан с кремом из цветной капусты

Pulpo a la brasa con mayonesa de miso y “Tobiko” (huevas de pez volador)

Braised octopus with miso mayonnaise and “Tobiko” (flying fish eggs)

Poulpe braisé avec de la mayonnaise au miso et du “Tobiko” (oeufs de poisson volant)

Geschmorter Oktopus mit Miso-Mayonnaise und “Tobiko” (fliegende Fisch Eier)

Gestooftde octopus met miso mayonnaise en “Tobiko” (vliegende vis eieren)

Жареный осьминог с майонезом из мизо и “Тобико” (икра летучей рыбы).

Vieiras a la plancha con carabineros y espuma de mandarina

Grilled scallops,scarlet prawns and mandarin foam

Coquilles Saint-Jacques grillées, gambons écarlates et mousse de mandarine

Jakobmuscheln auf den Grill, Garnelen und Mandarine Schaum

Gegrilde Sint-Jakobschelpen, garnalen en mandarijn schuim

Жареные гребешки с моллюсками и пеной мандаринов

Gambas Vall de Cavall con ajo, romero y tomate seco

Vall de Cavall King Prawns...with garlic, rosemary and sundried tomatoes

Gambas Vall de Cavall... á l’ail, romarin et tomates sèchées

Vall de Cavall Riesengarnelen...mit Knoblauch, Rosmarin und getrocknete tomaten

Vall de Cavall Konings garnalen...met knoflook, rozemarijn en gedroogde tomaten

Креветки Vall de Cavall с чесноком, розмарином и сушеными томатами

Foie a la plancha sobre bizcocho de maíz salado y verduritas al aroma de oloroso

Pan-seared foie gras on a corn sponge cake and “oloroso”(sherrywine)-flavoured vegetables

Foie gras poêlé sur un bizcocho (biscuit léger) au maïs avec des légumes á l’arôme d’oloroso (vin de Jerez)

Gegrillter Gänseleber auf Mais Biskuit mit “oloroso” (Sherry) aromatisierte Gemüse

Gegrilde ganzenlever op een mais biscuit met “oloroso” (slobberwijn) gearomatiseerde groenten

Жареная фуа всерху кукурузного бисквита и ароматными овощами

Calamar marinado a la plancha

Grilled marinated squid / Calamar mariné grillé / Gegrillte und marinierte Tintenfisch.

Gegrilde gemarineerde calamari / Маринованные кальмары на гриле

Croquetas variadas

Mixed croquettes / Croquettes variées / Unterschiedlichen Kroketten

Soep van de dag: de ober vragen / Разнообразные крокеты

Sopa del día (preguntar al camarero)

Daily fresh soup: ask the waiter / Soupe du jour: demander au serveur

Tagessuppe: die Kellner um fragen / Soep van de dag: de ober aanvragen / Суп дня

Bacalao en remoión al aroma de hinojo y naranja

Soaked cod fennel and orange-flavoured.

Cabillaud dans un bouillon á l’arôme de fenouil et d’orange.

Eingeweicht Kabeljau mit Fenchel und Orange Aroma.

Geweekte kabeljauw met venkel en sinaasappel gearomatiseerd.

Вяленая треска приправленный укропом и апельсином

PESCADO

FISH MEALS • POISSONS • FISCHEN • VISSEN

Lubina estofada al modo japonés con arroz de sushi y cebolla caramelizada en soja

Sea bass japanese stew , with sushi rice and onion caramalized in soja.

Bar cuit en cocotte japonaise avec du riz de sushi y de l'oignon caramélisé au soja.

Gedünsteter Seebarsch Japanische-Stil mit Sushireis und karamellisierte Zwiebel in Soja.

Gestoofde japonse stĳl zeebaars met sushi rijst en gekaramelisserd uien in soja .

Тушеная лубина в японском стиле с рисом суши и луком карамелизированным в соевом соусе.

Rodaballo a la plancha con risotto de plancton y caldo de jamón

Grilled turbot with plankton risotto and ham broth.

Turbot grillé avec un risotto de plancton et un bouillon au jambon.

Steinbutt auf den Grill mit Plankton Risotto und Schinkenbrühe.

Gegrilde tarbot met plankton risotto en hambouillon.

Жареный палтус с ризотто планктона и бульоном из испанского хамона.

Pescado de lonja con guiso de habas y alcachofas al estilo mozárabe

Fish from the market with broad beans and artichokes, stewed in the mozarabic style.

Poisson de la halle avec un ragoût de fèves et d'artichauts á la mozarabe.

Markt Fisch mit Ackerbohnen und Artischocken Eintopf Mozaraber Stil.

Marktvis met een tuinbonen en artisjokken stoffpot Mozarabisch stijl.

Свежевыловленная рыба с фасолью и артишоками в мавританском стиле

Rape a la plancha estilo thai. Arroz basmati, leche de coco y verduritas al wok

Thai grilled monkfish, with basmati rice, coconut milk and vegetables cooked in a wok.

Lotte grillée á la thaï, avec du riz basmati, du lait de coco et un wok de petits légumes.

Thai-Stil Seeteufel auf den Grill, mit Basmatireis, Kokosnussmilch und Gemüse auf den Wok.

Gegrilde Thai stijl zeeduivel, met basmati rijst, kokosnoot melk en wok groenten.

Морской черт в тайском стиле. Рис басмати, кокосовое молоко и овощи на воке.

MENÚ DEL DÍA

De octubre a mayo, de martes a sábado, sólo a mediodía.
Junio, julio, agosto y septiembre, de martes a viernes, sólo a mediodía.

MENÚ DEGUSTACIÓN 5 PLATOS

(obligatorio toda la mesa)

MENÚ DEGUSTACIÓN 6 PLATOS

(obligatorio toda la mesa)

CARNE

MEAT MEALS • VIANDES • FLEISCHEN • VLEES

Cochinillo asado al estilo de Segovia con puré de calabaza y cítricos

Roasted piglet in the Segovian style, with pumpkin and citrus fruits purée.

Porcelet rôti á la ségovienne, avec une purée de courge et d'agrumes.

Gebraten Ferkel Segovia Stil, mit Kürbis und Zitrusfrüchten Püree.

Gebraden speenvarken Segovia stijl met pompoen en citrusvruchten puree.

Жареный поросенок в стиле Сеговия с тыквенным пюре и цитрусовыми

Solomillo Black Angus sobre salteado de quinoa real, gambas y tirabeques con salsa de mar y montaña

Black Angus tenderloin steak on a quinoa sauté, king prawns and sugar peas with a sea and mountain sauce.

Filet de boeuf Black Angus sur un sauté de quinoa, gambas et pois mange-touts avec une sauce entre mer et montagne.

Black Angus Lendenstück auf Quinoa, Garnelen und Zuckererbsenpfanne mit See und Berg Soße.

Black Angus runderfilet met gesauteerd quinoa, garnalen en suikererwten met zee en berg saus.

Вырезка Черный Ангус на обжаренной лебеде, креветки и стручкового горошка с соусом моря и гор

Polenta de ciervo con guiso de niscalos y salsa hoisin de fresa

Wild deer polenta with saffron milkcap stew (wild mushrooms) and strawberry hoisin salsa.

Polenta de cerf avec un ragoût de lactaires délicieux (champignons sauvages) et une sauce hoisin á la fraise.

Hirsch polenta mit Edel-Reizker (wild Pilz) Eintopf und Erdbeere Hoisin Soße.

Hert polenta met oranjegroene melkzwam stoofpot en aardbei hoisin saus

Лопатка оленины тушенная с лисичками и соусом из клубники.

Garreta de cordero cocinada al vacío en su jugo a baja temperatura

Lamb shank slowly cooked vacuum-packed in his own juice.

Jarret d'agneau cuisiné sous vide dans son jus á basse température.

Lammhachse unter Vakuum im eigenen Saft unter niedriger Temperatur gekocht.

Lamsschenkel vacuüm-verpakt in zijn eigen sap bij lage temperatuur gekookt.

Голень ягненка, приготовленная в собственном соку при низкой температуре.

Chateaubriand a la piedra (mínimo 2 personas)

Chateaubriand on a cooking stone (minimum 2 people)

Chateaubriand cuit sur pierre (minimum 2 people)

Chateaubriand auf dem heissen Stein (minimum 2 people)

Chateaubriand op steen gebakken (minimum 2 people)

Шатобриан на камне (minimum 2 people)

Entrecote a la piedra VTO (mínimo 2 personas)

Sirloin steak on a cooking stone VTO (minimum 2 people)

Entrecôte cuite sur pierre VTO (minimum 2 people)

Rippenstück von Rind auf dem heissen Stein VTO (minimum 2 people)

Entrecote op steen gekookt (minimum 2 people)

Антрекот на камне VTO (minimum 2 people)

Solomillo Black Angus con salsa de vino dulce trufada y escalope de foie gras

Black Angus tenderloin steak with truffle and sweet wine sauce and a foie gras escalope.

Filet de boeuf Black Angus avec une sauce á la truffe et au vin moelleux et une escalope de foie gras.

Black Angus Lendenstück mit Trüffel und lieblich Wein Soße und ein Gänseleber Schnitzel.

Black angus runderfilet met truffel en zoeterwijn saus en een ganzenlever lapje.

Вырезка Черный Ангус со сладким винным соусом приготовленное с трюфелями у эскалопом фуа-гра

POSTRES

SWEETS • DESSERTS • DESSERTS • NACHSPEISEN • NAGERECHTEN

Crema catalana en espuma con sorbete de limón

Crème Brûlée / Crème brûlée / Creme Brulee / Flambierter Pudding

Взбитый Каталонский крем в с лимонным сорбетом

Pavlova con frutas de la temporada, helado y salsa de frutos rojos

Pavlova with seasonal fruits, ice cream and berry sauce

Pavlova aux fruits de saison, crème glacée et sauce Berry (coulis de fruits rouges)

Pavlova mit Früchten der Saison, Eis und Walbeeren-Sauce

Pavlova met seizoensgebonden fruit, ijs en bessensaus

Анна Павловна (безе) с сезонными фруктами, мороженым и фруктовым соусом

Milhojas de melocotón con mousse de fruta de la pasión

Peach puffcake with a passion fruit mousse

Mille-feuille á la pêche avec une mousse de fruit de la passion

Pfirsich Millefeuille mit Schaum auf Passionsfrucht

Perzik millefeuille met passievrucht schuim

Персиковый штрудель с муссом из маракуйи

Coulant fondant de chocolate caliente con sorbete de cítricos

Hot Chocolate Fondant with citrus sorbet. 10min

Fondant au chocolat chaud et son sorbet d'agrumes. 10 min

Heisse schokoladen Fondant mit Zitrus-Sorbet. 10 min

Warme chocolade fondant met citrus sorbet

Коулант из горячего шоколада фондант с сорбетом из цитрусовых

Lingote de chocolate con cremoso de vainilla y café, gelatina de eucalipto y crujiente de nuez moscada

Chocolate bar with vanilla and coffee crémeux, eucalyptus gelatine and crispy nutmeg

Lingot de chocolat avec un crémeux de vanille et café, gélatine d'eucalyptus et croustillant de noix de muscade.

Schokobarren mit Vanille und Kaffee Crémeux, Eukalyptus Gelatine und knuspriger Muskatnuss.

Chocolade baar met een vanille en koffie crémeux, eucalyptus gelatine en knapperig nootmuskaat.

Слиток шоколада с кремом из ванили и кофе, желе из эвкалипта и хрустящий мускатный орех

Sorpresa Vall de Cavall

Surprise "Vall de Cavall" / Surprise "Vall de Cavall"

Überraschung "Vall de Cavall" / Verrassing "Vall de Cavall"

Сюрприз Валь-де-Каваль

Cremoso de manzana verde sobre pasta sablé y glaseado verde

Green apple crémeux on a shortbread and green icing

Crémeux de pomme verte sur pâte sablée et glaçage vert

Grüne Apfel Crémeux auf Plätzchen und grüne Glasur

Groene appel crémeux op een zandkoekje en groene glazuur

Кремовое зеленое яблоко сверху песочного теста с зеленый глазурию

Tabla de quesos

Cheese Board / Plateau de fromage / Käseplatte / Kaasbord

Поднос с разными сырами

Sorbete Variado

Sorbe varied / Sorbet varie / Sorbet variiert / Sorbet gevarieerd

Сорбет на выбор

Soufflé de limón con base de frutos rojos y crema inglesa de naranja

Lemon soufflé with red berries and english orange cream

Soufflé au citron avec base de fruits rouges et crème anglais à l'orange

Zitrone soufflé, basierend roten früchten. Englisch orangencreme

Citroen soufflé op basis van rodevruchten en sinaasappel

Лимонное суфле на основе красных ягод и английский апельсиновый крем