CARTA GOURMET



RESTAURANTE
ANTURIUM

RESTAURANTE
ANTURIUM

ENTRANTES · STARTERS

Tartar de atún marinado con aliño de soja, sésamo y kimchee, sobre un cremoso de aguacate y su crujiente

Marinated tuna tartare with soy, sesame, and kimchi dressing, served on a creamy avocado base with a crispy touch _____ **17€**

Steak tartar de vaca nacional, aliñado al estilo tradicional, acompañado de brioche de mantequilla y una emulsión de kimchee

Traditional-style beef steak tartare, served with butter brioche and a delicate kimchi emulsion _____ **21€**

Ensaladilla de encurtidos y batata de Lanzarote, con boquerón del Atlántico y una suave emulsión de ajo asado

Pickled vegetable and Lanzarote sweet potato salad, with Atlantic anchovies and a smooth roasted garlic emulsion _____ **13€**

Nuestra crema de temporada, elaborada con los mejores ingredientes frescos del momento

Our seasonal cream soup _____ **9€**

IGIC incluido - Tax included

Todos nuestros platos contienen 14 alérgenos, ya sea de forma directa o cruzada, tales como: cereales que contienen gluten, mariscos (crustáceos y moluscos), huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, nueces pecanas), apio, mostaza y sésamo. Si necesita obtener información adicional, por favor, diríjase a la recepción

All our dishes contain 14 allergens, either directly or through cross-contamination, such as: cereals containing gluten, seafood (crustaceans and mollusks), eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans), celery, mustard, and sesame. If you need further information, please contact the reception

BOUTIQUE HOTEL
SAN ROQUE

RESTAURANTE
ANTURIUM

ENTRANTES · STARTERS

Ensalada de hojas verdes, con tartar de manzana, pepino, apio y aguacate, aderezada con una vinagreta de higos de Fasnia

Mixed greens salad with apple tartare, cucumber, celery, and avocado, dressed with a Fasnia fig vinaigrette _____ **13€**

Ensalada de aguacate y tomates cherry, con langostinos al ajillo, brotes de temporada y una emulsión de batata

Avocado and cherry tomato salad with garlic prawns, seasonal sprouts, and a sweet potato emulsion _____ **14€**

Croquetas cremosas de lubina salvaje, acompañadas de alioli de mojo rojo canario

Creamy wild sea bass croquettes, served with a Canarian red mojo aioli _____ **9€**

Tabla de quesos canarios, una selección de los mejores quesos artesanales de las islas

Canarian cheese board, a selection of the finest artisanal cheeses from the islands _____ **15€**

IGIC incluido - Tax included

Todos nuestros platos contienen 14 alérgenos, ya sea de forma directa o cruzada, tales como: cereales que contienen gluten, mariscos (crustáceos y moluscos), huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, nueces pecanas), apio, mostaza y sésamo. Si necesita obtener información adicional, por favor, diríjase a la recepción

All our dishes contain 14 allergens, either directly or through cross-contamination, such as: cereals containing gluten, seafood (crustaceans and mollusks), eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans), celery, mustard, and sesame. If you need further information, please contact the reception

BOUTIQUE HOTEL
SAN ROQUE

RESTAURANTE
ANTURIUM

ARROCES & PASTAS · RICE & PASTA

Arroz meloso de secreto ibérico, cocinado con un sabroso caldo de demi-glace y servido con alioli tradicional
(Para 1 persona)
Creamy rice with Iberian pork "secreto," cooked in a flavorful demi-glace broth and served with traditional aioli _____ **16,5€**
(For 1 person)

Arroz caldoso de pulpo, con "caldeirada" gallega y una emulsión de ajo asado. (Para 1 persona)
Soupy octopus rice, prepared with Galician "caldeirada" and a roasted garlic emulsion. *(For 1 person)* _____ **14,5€**

Risotto de boletus y Parmigiano Reggiano, con emulsión de batata de Lanzarote (Para 1 persona)
Porcini mushroom risotto with Parmigiano Reggiano, served with Lanzarote sweet potato emulsion. *(For 1 person)* _____ **14,5€**

Tagliatelle artesano, salteado con salsa de tartufata, Parmigiano Reggiano y lágrimas de jamón ibérico
Handmade tagliatelle sautéed with truffle sauce, Parmigiano Reggiano, and Iberian ham shavings _____ **16,5€**

IGIC incluido - Tax included

Todos nuestros platos contienen 14 alérgenos, ya sea de forma directa o cruzada, tales como: cereales que contienen gluten, mariscos [crustáceos y moluscos], huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos [almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, nueces pecanas], apio, mostaza y sésamo. Si necesita obtener información adicional, por favor, diríjase a la recepción

All our dishes contain 14 allergens, either directly or through cross-contamination, such as: cereals containing gluten, seafood [crustaceans and mollusks], eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts [almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans], celery, mustard, and sesame. If you need further information, please contact the reception

BOUTIQUE HOTEL
SAN ROQUE

RESTAURANTE
ANTURIUM

PESCADOS · FISH

Bacalao salvaje, con meunière de "majado" canario, caldito de pescado, cebolla roja asada y un toque de polvo de gofio

Wild cod with Canarian-style meunière, fish broth, roasted red onion, and a touch of gofio powder _____ **20€**

Lubina salvaje a baja temperatura, con su piel crujiente, tartar vegetal y cremoso de coliflor asada

Slow-cooked wild sea bass with crispy skin, vegetable tartare, and roasted cauliflower cream _____ **25€**

Pescado del día, según la mejor selección de temporada

Fish of the day, selected from the finest seasonal catch _____ **S/M€**

Pulpo a la parrilla, acompañado de una cremosa parmentier de papa, "pico de gallo" y emulsión de mojo rojo

Grilled octopus with creamy potato purée, fresh pico de gallo, and red mojo emulsion _____ **21€**

IGIC incluido - Tax included

IGIC incluido - Tax included

Todos nuestros platos contienen 14 alérgenos, ya sea de forma directa o cruzada, tales como: cereales que contienen gluten, mariscos (crustáceos y moluscos), huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, nueces pecanas), apio, mostaza y sésamo. Si necesita obtener información adicional, por favor, diríjase a la recepción

All our dishes contain 14 allergens, either directly or through cross-contamination, such as: cereals containing gluten, seafood (crustaceans and mollusks), eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans), celery, mustard, and sesame. If you need further information, please contact the reception

BOUTIQUE HOTEL
SAN ROQUE

RESTAURANTE
ANTURIUM

CARNES · MEAT

Secreto ibérico nacional a la parrilla, acompañado de verduras baby confitadas y salteadas

Grilled Iberian pork "secreto," served with confit and sautéed baby vegetables — **25€**

Solomillo de añojo de ternera nacional, con demi-glace de ternera y cremoso de apio bola

Prime beef tenderloin with veal demi-glace and celery root purée — **29€**

Prensado de codillo canario a baja temperatura, servido con emulsión de batata amarilla y demi-glace de sus jugos

Slow-cooked Canarian pork knuckle, served with yellow sweet potato emulsion and its own demi-glace — **19€**

Costilla de cerdo cocinada durante 24 horas, glaseada con mostaza agridulce, acompañada de hummus verde y papas especiadas

24-hour slow-cooked pork ribs, glazed with sweet mustard, served with green hummus and spiced potatoes — **19€**

IGIC incluido - Tax included

Todos nuestros platos contienen 14 alérgenos, ya sea de forma directa o cruzada, tales como: cereales que contienen gluten, mariscos (crustáceos y moluscos), huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, nueces pecanas), apio, mostaza y sésamo. Si necesita obtener información adicional, por favor, diríjase a la recepción

All our dishes contain 14 allergens, either directly or through cross-contamination, such as: cereals containing gluten, seafood (crustaceans and mollusks), eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans), celery, mustard, and sesame. If you need further information, please contact the reception

BOUTIQUE HOTEL
SAN ROQUE

RESTAURANTE
ANTURIUM

POSTRES · DESSERT

Lingote de chocolate blanco, con toffee de chocolate rubio, espuma de fresa y lima, y crumble crujiente

White chocolate bar with blonde chocolate toffee, strawberry-lime foam, and crunchy crumble _____ **6,5€**

Coulant de almendra tostada, con helado casero de canela y crumble de mantequilla

Toasted almond coulant with homemade cinnamon ice cream and butter crumble _____ **6,5€**

"Canarias en texturas": mousse de gofio de trigo y miel, helado de plátano, toffee de plátano salado y galleta crujiente

"Canarias in textures": wheat gofio and honey mousse, banana ice cream, salted banana toffee, and crispy biscuit _____ **6,5€**

"Piña colada en texturas": sorbete de piña tropical, espuma de coco, polvo de azúcar moscovado y un toque de petazetas

"Piña colada in textures": tropical pineapple sorbet, coconut foam, muscovado sugar powder, and a touch of popping candy _____ **6,5€**

IGIC incluido - Tax included

Todos nuestros platos contienen 14 alérgenos, ya sea de forma directa o cruzada, tales como: cereales que contienen gluten, mariscos (crustáceos y moluscos), huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, nueces pecanas), apio, mostaza y sésamo. Si necesita obtener información adicional, por favor, diríjase a la recepción

All our dishes contain 14 allergens, either directly or through cross-contamination, such as: cereals containing gluten, seafood (crustaceans and mollusks), eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans), celery, mustard, and sesame. If you need further information, please contact the reception

BOUTIQUE HOTEL
SAN ROQUE

RESTAURANTE
ANTURIUM

VORSPEISEN · ENTRÉES

Marinierter Thunfisch-Tatar mit Soja-, Sesam- und Kimchi-Dressing, serviert auf einer cremigen Avocado-Basis mit knusprigem Topping

Tartare de thon mariné avec assaisonnement au soja, sésame et kimchi, sur une crème d'avocat et son croustillant _____ **17€**

Traditionell gewürztes Rindertatar, serviert mit Butterbrioche und einer feinen Kimchi-Emulsion

Steak tartare de bœuf national, assaisonné à la manière traditionnelle, accompagné de brioche au beurre et d'une émulsion de kimchi _____ **21€**

Kartoffelsalat mit eingelegtem Gemüse und Lanzarote-Süßkartoffel, mit Atlantik-Sardellen und einer milden gerösteten Knoblauch-Emulsion

Salade russe aux pickles et patate douce de Lanzarote, avec anchois de l'Atlantique et une douce émulsion d'ail rôti _____ **13€**

Unsere saisonale Cremesuppe

Notre crème de saison, préparée avec les meilleurs ingrédients frais du moment _____ **9€**

IGIC incluido - Tax included

In unserem Restaurant liegt uns Ihr Wohlbefinden am Herzen. Daher möchten wir Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte bis zu 14 Allergene enthalten können, entweder direkt oder durch mögliche Kreuzkontamination. Diese umfassen: glutenhaltige Getreide, Meeresfrüchte (Krustentiere und Weichtiere), Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne, Pekannüsse), Sellerie, Senf und Sesam.
Wenn Sie weitere Informationen benötigen, zögern Sie bitte nicht, unser Restaurantpersonal zu kontaktieren. Wir helfen Ihnen gerne weiter

Dans notre restaurant, nous nous soucions de votre bien-être. C'est pourquoi nous vous informons que nos plats peuvent contenir jusqu'à 14 allergènes, soit directement, soit en raison d'une possible contamination croisée. Ceux-ci incluent : céréales contenant du gluten, fruits de mer (crustacés et mollusques), œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, pacanes), céleri, moutarde et sésame.
Si vous avez besoin de plus d'informations, n'hésitez pas à contacter notre personnel du restaurant. Nous serons ravis de vous aider

RESTAURANTE
ANTURIUM

VORSPEISEN · ENTRÉES

Blattsalat mit Apfel-Tatar, Gurke, Sellerie und Avocado, verfeinert mit einem Feigen-Vinaigrette aus Fasnia
Salade verte, avec tartare de pomme, concombre, céleri et avocat, assaisonnée avec une vinaigrette aux figues de Fasnia _____ **13€**

Avocado- und Cherrytomaten-Salat mit Knoblauch-Garnelen, saisonalen Sprossen und Süßkartoffel-Emulsion
Salade d'avocat et tomates cerises, avec crevettes à l'ail, pousses de saison et une émulsion de patate douce _____ **14€**

Cremige Wildbarsch-Kroketten, serviert mit kanarischem Mojo rojo Aioli
Croquettes crémeuses de bar sauvage, accompagnées d'un aïoli de mojo rouge canarien _____ **9€**

Kanarische Käseplatte, eine Auswahl der besten handwerklichen Käsesorten der Inseln
Plateau de fromages canariens, une sélection des meilleurs fromages artisanaux des îles _____ **15€**

IGIC incluido - Tax included

In unserem Restaurant liegt uns Ihr Wohlbefinden am Herzen. Daher möchten wir Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte bis zu 14 Allergene enthalten können, entweder direkt oder durch mögliche Kreuzkontamination. Diese umfassen: glutenhaltige Getreide, Meeresfrüchte (Krustentiere und Weichtiere), Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne, Pekannüsse), Sellerie, Senf und Sesam.
Wenn Sie weitere Informationen benötigen, zögern Sie bitte nicht, unser Restaurantpersonal zu kontaktieren. Wir helfen Ihnen gerne weiter

Dans notre restaurant, nous nous soucions de votre bien-être. C'est pourquoi nous vous informons que nos plats peuvent contenir jusqu'à 14 allergènes, soit directement, soit en raison d'une possible contamination croisée. Ceux-ci incluent : céréales contenant du gluten, fruits de mer (crustacés et mollusques), œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, pacanes), céleri, moutarde et sésame.
Si vous avez besoin de plus d'informations, n'hésitez pas à contacter notre personnel du restaurant. Nous serons ravis de vous aider

RESTAURANTE
ANTURIUM

REISGERICHTE & NUDELN · RIZ & PÂTES

Cremiger Reis mit Iberischem Schwein "Secreto", gekocht in einer aromatischen Demi-Glace und serviert mit traditionellem Aioli. **(Für 1 Person)**

Riz crémeux au secreto ibérico, cuisiné avec un savoureux bouillon de demi-glace et servi avec un aïoli traditionnel _____ **16,5€**

(Pour 1 personne)

Brühehaltiger Oktopus-Reis mit galizischer "Caldeirada" und gerösteter Knoblauch-Emulsion. **(Für 1 Person)**

Riz en bouillon au poulpe, avec “caldeirada” galicienne et une émulsion d’ail rôti. *(Pour 1 personne)* _____ **14,5€**

Steinpilz-Risotto mit Parmigiano Reggiano und Lanzarote-Süßkartoffel-Emulsion. **(Für 1 Person)**

Risotto aux cèpes et Parmigiano Reggiano, avec une émulsion de patate douce de Lanzarote. *(Pour 1 personne)* _____ **14,5€**

Hausgemachte Tagliatelle, sautiert mit Trüffelsauce, Parmigiano Reggiano und iberischem Schinken

Tagliatelles artisanales, sautées avec une sauce à la truffe, Parmigiano Reggiano et éclats de jambon ibérique _____ **16,5€**

IGIC incluido - Tax included

In unserem Restaurant liegt uns Ihr Wohlbefinden am Herzen. Daher möchten wir Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte bis zu 14 Allergene enthalten können, entweder direkt oder durch mögliche Kreuzkontamination. Diese umfassen: glutenhaltige Getreide, Meeresfrüchte (Krustentiere und Weichtiere), Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne, Pekannüsse), Sellerie, Senf und Sesam.
Wenn Sie weitere Informationen benötigen, zögern Sie bitte nicht, unser Restaurantpersonal zu kontaktieren. Wir helfen Ihnen gerne weiter

Dans notre restaurant, nous nous soucions de votre bien-être. C'est pourquoi nous vous informons que nos plats peuvent contenir jusqu'à 14 allergènes, soit directement, soit en raison d'une possible contamination croisée. Ceux-ci incluent : céréales contenant du gluten, fruits de mer (crustacés et mollusques), œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, pacanes), céleri, moutarde et sésame.
Si vous avez besoin de plus d'informations, n'hésitez pas à contacter notre personnel du restaurant. Nous serons ravis de vous aider

RESTAURANTE
ANTURIUM

FISCHGERICHTE · POISSONS

Wilder Kabeljau mit kanarischer "Majado" Meunière, Fischsud, gerösteter roter Zwiebel und einem Hauch Gofio-Pulver

Morue sauvage, avec meunière de "majado" canarien, bouillon de poisson, oignon rouge rôti et une touche de poudre de gofio _____ **20€**

Schonend gegarter Wilder Wolfsbarsch mit knuspriger Haut, Gemüsetatar und gerösteter Blumenkohlcreme

Bar sauvage cuit à basse température, avec peau croustillante, tartare de légumes et crème de chou-fleur rôti _____ **25€**

Fisch des Tages, aus der besten saisonalen Auswahl

Poisson du jour, selon la meilleure sélection de saison _____ **S/M€**

Gegrillter Oktopus mit cremigem Kartoffelpüree, frischem Pico de Gallo und Mojo rojo Emulsion

Poulpe grillé, accompagné d'une onctueuse purée de pommes de terre, "pico de gallo" et émulsion de mojo rouge _____ **21€**

IGIC incluido - Tax included

In unserem Restaurant liegt uns Ihr Wohlbefinden am Herzen. Daher möchten wir Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte bis zu 14 Allergene enthalten können, entweder direkt oder durch mögliche Kreuzkontamination. Diese umfassen: glutenhaltige Getreide, Meeresfrüchte (Krustentiere und Weichtiere), Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne, Pekannüsse), Sellerie, Senf und Sesam.
Wenn Sie weitere Informationen benötigen, zögern Sie bitte nicht, unser Restaurantpersonal zu kontaktieren. Wir helfen Ihnen gerne weiter

Dans notre restaurant, nous nous soucions de votre bien-être. C'est pourquoi nous vous informons que nos plats peuvent contenir jusqu'à 14 allergènes, soit directement, soit en raison d'une possible contamination croisée. Ceux-ci incluent : céréales contenant du gluten, fruits de mer (crustacés et mollusques), œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, pacanes), céleri, moutarde et sésame.
Si vous avez besoin de plus d'informations, n'hésitez pas à contacter notre personnel du restaurant. Nous serons ravis de vous aider

RESTAURANTE
ANTURIUM

FLEISCHGERICHTE · VIANDES

Gegrilltes Iberisches Schwein "Secreto", serviert mit confierten und sautierten Baby-Gemüsen

Secreto ibérique national grillé, accompagné de légumes confits et sautés _____ **25€**

Rinderfilet mit Kalbs-Demi-Glace und Selleriepüree

Filet de veau national, avec demi-glace de veau et crème de céleri-rave _____ **29€**

Schonend gegarter kanarischer Schweinshaxe, serviert mit gelber Süßkartoffel-Emulsion und Demi-Glace aus eigenen Säften

Effiloché de jarret de porc canarien cuit à basse température, servi avec une émulsion de patate douce jaune et demi-glace de ses jus _____ **19€**

24 Stunden langsam gegarte Schweinerippchen, glasiert mit süßem Senf, serviert mit grünem Hummus und gewürzten Kartoffeln

Travers de porc cuits pendant 24 heures, laqués à la moutarde aigre-douce, accompagnés d'un houmous vert et de pommes de terre épicées _____ **19€**

IGIC incluido - Tax included

In unserem Restaurant liegt uns Ihr Wohlbefinden am Herzen. Daher möchten wir Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte bis zu 14 Allergene enthalten können, entweder direkt oder durch mögliche Kreuzkontamination. Diese umfassen: glutenhaltige Getreide, Meeresfrüchte (Krustentiere und Weichtiere), Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne, Pekannüsse), Sellerie, Senf und Sesam.
Wenn Sie weitere Informationen benötigen, zögern Sie bitte nicht, unser Restaurantpersonal zu kontaktieren. Wir helfen Ihnen gerne weiter

Dans notre restaurant, nous nous soucions de votre bien-être. C'est pourquoi nous vous informons que nos plats peuvent contenir jusqu'à 14 allergènes, soit directement, soit en raison d'une possible contamination croisée. Ceux-ci incluent : céréales contenant du gluten, fruits de mer (crustacés et mollusques), œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, pacanes), céleri, moutarde et sésame.
Si vous avez besoin de plus d'informations, n'hésitez pas à contacter notre personnel du restaurant. Nous serons ravis de vous aider

RESTAURANTE
ANTURIUM

DESSERTS

Weiße Schokoladenpraline mit blondem Schokoladen-Toffee, Erdbeer-Limetten-Schaum und knusprigem Crumble

Lingot de chocolat blanc, avec toffee de chocolat blond, mousse de fraise et citron vert, et crumble croustillant _____ **6,5€**

Mandel-Coulant mit hausgemachtem Zimt-Eis und Buttercrumble

Coulant aux amandes grillées, avec glace maison à la cannelle et crumble au beurre _____ **6,5€**

"Kanaren in Texturen": Weizengofio- und Honigmousse, Bananeneis, gesalzenes Bananen-Toffee und knuspriger Keks

“Canarias en textures” : mousse de gofio de blé et miel, glace à la banane, toffee de banane salée et biscuit croustillant _____ **6,5€**

"Piña Colada in Texturen": Tropisches Ananassorbet, Kokosschaum, Muscovado-Zuckerpulver und ein Hauch von Knisterzucker

“Piña colada en textures” : sorbet d’ananas tropical, mousse de coco, poudre de sucre muscovado et une touche de pétazetas _____ **6,5€**

IGIC incluido - Tax included

In unserem Restaurant liegt uns Ihr Wohlbefinden am Herzen. Daher möchten wir Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte bis zu 14 Allergene enthalten können, entweder direkt oder durch mögliche Kreuzkontamination. Diese umfassen: glutenhaltige Getreide, Meeresfrüchte (Krustentiere und Weichtiere), Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne, Pekannüsse), Sellerie, Senf und Sesam.
Wenn Sie weitere Informationen benötigen, zögern Sie bitte nicht, unser Restaurantpersonal zu kontaktieren. Wir helfen Ihnen gerne weiter

Dans notre restaurant, nous nous soucions de votre bien-être. C'est pourquoi nous vous informons que nos plats peuvent contenir jusqu'à 14 allergènes, soit directement, soit en raison d'une possible contamination croisée. Ceux-ci incluent : céréales contenant du gluten, fruits de mer (crustacés et mollusques), œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, pacanes), céleri, moutarde et sésame.
Si vous avez besoin de plus d'informations, n'hésitez pas à contacter notre personnel du restaurant. Nous serons ravis de vous aider