

APPETIZERS

CHUNKY TOMATO SOUP ⁸ plucked buffalo mozzarella	7,00	
BACON-WRAPPED DATES MATURED IN PORT WINE ²⁴ candied walnuts	7,50	
CURRYWURST ^{3,8,183,8,18,35} with three kinds of sauces: curry sauce BBQ sauce Teriyaki sauce	8,50	
PAN-FRIED PRAWNS ^{10,19,23} tomato sugo ginger gel Grissini	9,50	
CARAMELISED GOAT CHEESE ^{1,8,16,26} Grape chutney Pomegranate & chickpea salad	9,50	

<p>APPETIZER SELECTION ^{8,15,16,19,20,23,26} beef tataré pan-fried prawns roast beef antipasti bacon-wrapped dates fennel salami Hummus Grissini</p> <p><i>For 2 – 8 persons</i> 9,50 per person</p>

MEDIUM RARE ROAST BEEF with cucumber-and-onion relish	12,50	
BEEF TATARE (120g) ^{8,15,18,19} hand-cut beef fillet tomato yuzu mayonnaise wakame grilled Ciabatta bread	12,50	
AVOCADO TATARE (120g) ^{8,19} homemade bread chip tomato confit	12,50	
BEEF CARPACCIO ^{5,8,19,20,24} tenderized by hand capers pine nuts lime truffle vinaigrette	12,50	

All tatares available as main course (180g): Add € 6.

SALADS

GREEN SALAD ^{20,24,26} plucked lettuce spinach mint apple hummus cucumber nuts balsamic vinegar dressing	12,00	
CAESAR SALAD ^{15,19} romana lettuce caesar dressing grilled chicken breast croutons bacon parmesan cheese	14,00	
BUFFALO SALAD ^{2,5,8,20,24} plucked lettuce arugula fennel salami Buffalo Mozzarella cheese basil pesto cherry tomatoes balsamic vinegar dressing	14,00	
BRECHTS SALAD ^{8,20,21,24,34} mixed salad mint apple Parmesan crumble pickled salmon orange froth caramelised walnuts	18,00	

PRIME CUTS

RUMP STEAK <i>Pomerania Red & White</i> cut from the roast beef, with distinctive fatty rim	180g 19,50	250g 23,00	400g 34,00
RIB EYE / ENTRECÔTE AR juicy, heavily marbled steak, cut from the rib section	250g 26,00	400g 39,00	
TENDERLOIN / FILLET <i>Pomerania Red & White</i> tender and juicy fillet steak with very fine texture	180g 21,50	250g 28,00	400g 42,00
T-BONE <i>True Wilderness</i> grilled on the bone, this prime cut has flavor second to none	500-600g 49,00		

All steaks are served with a side salad.

DRY AGED STEAKS

DRY AGED RUMP STEAK (ab 200g) from Ireland	je 100g	12,50
Pomerania Red & White	je 100g	11,50
DRY AGED RIB EYE (ab 250g) from Ireland	je 100g	13,50
from Argentina	je 100g	12,50
DRY AGED TOMAHAWK Juicy rib eye, grilled on the bone for extraordinary flavor		
from Poland	800-1200g je 100g	7,90
True Wilderness	1200-2000g je 100g	12,50

SIDE DISHES

FRIES (hand-cut) ^{2,19}	small 4,00	large 7,50	
SIDE SALAD ²⁰	small 4,00	large 7,50	
SWEET POTATO MASH ⁸		5,50	
BAKED POTATO WITH ONION CREAM ⁸		4,50	
TRUFFLED MASHED POTATOES WITH PARMESAN CHEESE ^{3,5,8}		6,50	
GRILLED CIABATTA GARLIC BREAD ^{8,19}		2,50	
PADRÒN PEPPERS		4,50	
MEDITERRANEAN VEGETABLES		4,50	
THREE-BEAN MEDLEY ⁸		4,50	
POTATO WEDGES «TUSCANY STYLE»		4,50	
MUSHROOM RISOTTO WITH TALEGGIO		7,50	
BRUSSELS SPROUTS WITH PARSNIPS		4,50	

SERVED «MEDIUM»

SHARE IT

DOUBLE FLANK / BAVETTE | AU
This finely marbled flank is the leanest and most muscular part of the animal. This steak is expertly grilled “medium” in one piece before being served carved, with fries, green pepper sauce and side salad

For 2 – 10 persons, approx. 400g meat per person
37,00 per person

CHATEAUBRIAND | AR

Tender fillet centerpiece. Grilled in one piece and served carved, with fries, green pepper sauce and side salad

For 2 – 4 persons, approx. 250g meat per person
35,00 per person

THE AGE EXPERIENCE

Argentinian Rib Eye, Argentinian Roast Beef, Irish Rib Eye (Dry Aged) & Irish Roast Beef (Dry Aged). Served with fries, green pepper sauce and side salad

For 2 – 10 persons, approx. 400g meat per person
45,00 per person

STEAKHAUS PLATTER (GRILLED OR ON HOT STONE)

Tenderloin, Rib Eye and Rump Steak, fries, green pepper sauce and side salad

For 2 – 10 persons, approx. 400g meat per person
40,00 per person

NEW: BRECHTS@HOME

Take BRECHTS home with you.
Or have it delivered.

<https://shop.ganymed-brechts.de>

FISH GRILL

(WHILE STOCKS LAST)

Butterfish	150g	16,00
	250g	24,00
Salmon steak	300g	24,50

 = VEGETARIAN |  = VEGAN





BURGERS

TERIYAKI BEEF BURGER ^{2,4,8,16,17,19,24} 180g beef tomato pickle red onion bacon jam Teriyaki sauce lettuce fries	14,50	
HALLOUMI BURGER ^{1,8,15,19} halloumi cheese arugula Ajvar fries	14,50	
CHICKEN BURGER ^{5,19} chicken mango chutney lettuce fries	16,50	
VEGAN “BEEF” BURGER ^{2,4,17,19,24,26} pea-based protein patty avocado tomato jam roast onions fries	16,50	
BACON CHEESE BURGER ^{8,15,19,24} 180g beef BBQ sauce Teriyaki sauce lettuce Gruyère cheese bacon fries	18,50	




SPECIALS

BRECHTS SUMMER FESTIVAL ^{16,19,26} Grilled vegetables Hummus beetroot onions	16,50	
CRISPY COUS-COUS BALLS ⁸ chili-mint-yogurt fried lettuce hearts green asparagus	18,50	
SPARE RIBS ^{1,2,3,5,8,9,15,17,18,19,20,24} BBQ Sauce cole slaw	18,50	
CHICKEN ON THE GRILL ⁸ chicken grilled vegetables sour cream rosemary potatoes	19,50	
VIENNESE SCHNITZEL ^{8,19} veal schnitzel lukewarm potato-and-cucumber salad	24,50	
GRILLED RUMP STEAK «STRINDBERG» (250g) ⁸	27,00	

DESSERTS

NOUGAT CRÈME BRÛLÉE ^{8,15}	8,50	
CHOCOLATE BROWNIE ^{8,24} hazelnuts salty caramel	8,50	
MANGO PANNA COTTA ⁸ mango-and-mint salad raspberry gel	9,00	
CHEESE PLATE ^{1,2,3,8,20,24} fruit fig mustard shallot jam optional extra: fennel salami	12,50	
	+ 5,00	

SAUCES

PORT WINE SAUCE ^{2,3,5,8,18,19}	6,00	
BRECHTS BBQ SAUCE ^{2,3,5,8,18,19}	3,50	
GREEN PEPPER SAUCE ^{2,3,5,8,18,19}	4,00	
SAUCE BÉARNAISE ^{5,8,15}	4,00	
HERBED BUTTER ⁸	2,50	
TRUFFLED MAYONNAISE ^{15,20}	4,00	
ROSEMARY AIOLI	4,00	

APPETIZERS

SOUPE DE TOMATES CONCASSÉES ⁸ Quartiers de mozzarella de bufflonne	7,00	
DATTES ENROULÉES DE LARD MARINÉES AU PORTO ²⁴ cerneaux de noix caramélisés	7,50	
CURRYWURST ^{3,8,18,35} avec trois sauces: curry sauce BBQ sauce Teriyaki sauce	8,50	
CREVETTES FRITES ^{10,19,23} sauce tomate gingembre en gelée	9,50	
FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ ^{1,8,16,26} chutney de raisin salade grenade-pois chiches	9,50	

APPETIZER SELECTION ^{8,15,16,19,20,23,26}

tartare de bœuf | crevettes frites | ros bif | antipasti | Salami au fenouil | dattes enroulées de lard | Hummus | Grissini

Pour 2 à 8 personnes

9,50 par personne

ROSBIF CUIT À POINT relish de concombre et oignons	12,50	
BRUSCHETTA AU TARTARE DE BŒUF (120g) ^{8,15,18,19} Filet de bœuf coupé au couteau Tomate Mayonnaise au yuzu Algues Wakamé Ciabatta grillée	12,50	
TARTARE D'AVOCAT (120g) ^{8,19} Fine tranche de pain cuit au four confit de tomates	12,50	
CARPACCIO DE BOEUF ^{5,8,19,20,24} attendrissage à la main câpres pignons de pin citron vert vinaigrette à la truffe	12,50	

sur demande tous les tartares comme plat principal (180 g), majoration de 6 €.

SALADS

GREEN SALAD ^{20,24,26} Jeunes pousses de salade Épinards Menthe Pomme Houmous Concombre Noix Sauce balsamique	12,00	
CAESAR SALAD ^{15,19} Laitue sauce César poulet grillé croûtons bacon parmesan	14,00	
BUFFALO SALAD ^{2,5,8,20,24} Jeunes pousses de salade Roquette Salami au fenouil Mozzarella de bufflonne Pesto au basilic Tomates cerises Sauce balsamique	14,00	
BRECHTS SALAD ^{8,20,21,24,34} Salade composée Menthe Pomme Crumble de parmesan Saumon mariné Espuma d'orange Noisettes caramélisées	18,00	

PRIME CUTS

RUMP STEAK <i>Pommern Red & White</i> Découpé dans le ros bif et à la bordure de gras caractéristique	180g 19,50	250g 23,00	400g 34,00
RIB EYE / ENTRECÔTE AR Steak juteux et fortement persillé découpé dans la côte rôtie	250g 26,00	400g 39,00	
TENDERLOIN / FILET DE BŒUF <i>Pommern Red & White</i> Steak d'aloyau tendre et juteux présentant une structure très fine	180g 21,50	250g 28,00	400g 42,00
T-BONE <i>True Wilderness</i> Grillé sur l'os, le meilleur morceau de toute la longe obtient un goût incomparable		500-600g 49,00	

Tous nos steaks sont servi avec une petite salade.

DRY AGED STEAKS

DRY AGED RUMP STEAK (ab 200g) origine Irlande	les 100g	12,50
Pommern Red & White	les 100g	11,50
DRY AGED RIB EYE (ab 250g) origine Irlande	les 100g	13,50
origine Argentine	les 100g	12,50
DRY AGED TOMAHAWK Faux-filet juteuse, grillée à l'os		
origine Pologne	800-1200g	les 100g 7,90
True Wilderness	1200-2000g	les 100g 12,50

SIDE DISHES

FRITES (découpe à la main) ^{2,19}	small 4,00	large 7,50	
PETITE SALADE ²⁰	small 4,00	large 7,50	
PURÉE DES PATATES DOUCES ⁸		5,50	
POMME DE TERRE AU FOUR ⁸ AVEC CRÈME AIGRE AUX OIGNONS ⁸		4,50	
PURÉE DE POMMES DE TERRE AVEC PARMESAN ^{3,5,8}		6,50	
CIABATTA PAIN À LAIL ^{8,19}		2,50	
PIMIENTOS DE PADRÒN		4,50	
LÉGUMES MÉDITERRANÉENS		4,50	
TRIPLE DÉCLINAISON DE HARICOTS ⁸		4,50	
POTATOES À LA TOSCANE		4,50	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES AVEC DU TALEGGIO		7,50	
CHOUX DE BRUXELLES, PANAI ET LÉGUMES		4,50	

SERVED «MEDIUM»

SHARE IT

DOUBLE FLANK / BAVETTE | AU

la bavette et un morceau de viande de bœuf à la texture filandreuse et goûteuse elle vous sera grillée ainsi que tranchée. Servie avec des frites, du jus au poivre vert et de la salade.

Pour 2 à 10 personnes, 400 g de viande env. par personne

37,00 par personne

CHATEAUBRIAND | AR

un morceau de viande extraordinairement tendre préparer en un seul morceau grillé et tranché. Servie avec des frites, du jus au poivre vert et de la salade.

Pour 2 à 4 personnes, 250 g de viande env. par personne

35,00 par personne

THE AGE EXPERIENCE

Rib Eye d'Argentine, Ros bif d'Argentine, Rib Eye d'Irlande (Dry Aged), Ros bif d'Irlande (Dry Aged). Servie avec des frites, du jus au poivre vert et de la salade.

Pour 2 à 10 personnes, 400 g de viande env. par personne

45,00 par personne

L'ASSIETTE BRECHTS STEAKHAUS (GRILLÉ OU À LA PIERRE CHAUDE)

Filet de bœuf, Rib Eye et Rump Steak, servie avec des frites, du jus au poivre vert et de la salade.

Pour 2 à 10 personnes, 400 g de viande env. par personne

40,00 par personne

NOUVEAU: BRECHTS@HOME

Ramenez BRECHTS chez vous.

Ou faites-vous livrer.

<https://shop.ganymed-brechts.de>

FISH GRILL

(DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES)

Gonnelle	150g	16,00
	250g	24,00
Steak de saumon	300g	24,50

= VÉGÉTARIEN | = VÉGAN

BURGERS

TERIYAKI BEEF BURGER ^{2,4,8,16,17,19,24} 180g de bœuf tomate pickle oignon rouge Marmelade de bacon teriyaki sauce salade frites	14,50	
HALLOUMI BURGER ^{1,8,15,19} fromage de chèvre arugula Ajvar frites	14,50	
CHICKEN BURGER ^{5,19} poulet chutney de mangue salade frites	16,50	
VEGAN "BEEF" BURGER ^{2,4,17,19,24,26} Galette de protéine de pois Avocat Confit de tomates Oignons frits frites	16,50	
BACON CHEESE BURGER ^{8,15,19,24} 180g de bœuf BBQ sauce teriyaki sauce salade Gruyère bacon frites	18,50	

SPECIALS

BRECHTS FÊTE DE FIN D'ANNÉE ^{16,19,26} Légumes grillés houmous Betterave oignons	16,50	
BOULETTES CROUSTILLANTES DE COUSCOUS ⁸ Sauce au yaourt piment - menthe Cœurs de laitue braisées Asperge verte	18,50	
SPARE RIBS ^{1,2,3,5,8,9,15,17,18,19,20,24} BBQ Sauce cole slaw	18,50	
CHICKEN ON THE GRILL ⁸ poulet légumes grillées Sour Cream pommes de terre au romarin	19,50	
FILET DE GONNELLE ^{8,21} Risotto pamplemousse-menthe Tomates confites	19,50	
ESCALOPE DE VEAU ^{8,19} salade de pommes de terre tiède	24,50	
RUMSTEAK GRILLÉ «STRINDBERG» (250g) ⁸ purée à la truffe ratatouille	27,00	


DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU NOUGAT ^{8,15}	8,50	
BROWNIE CHOCOLAT ^{8,24} noisettes caramel au beurre salé	8,50	
PANNA COTTA À LA MANGUE ⁸ Salade de mangue à la menthe Gelée de framboises	9,00	
ASSIETTE DE FROMAGES ^{1,2,3,8,20,24} fruits Moutarde de figues confit d'échalotte avec au choix: Salami au fenouil	12,50	
	+ 5,00	

SAUCES

JUS AU PORTO ^{2,3,5,8,18,19}	6,00	
BRECHTS BBQ SAUCE ^{2,3,5,8,18,19}	3,50	
JUS AU POIVRE VERT ^{2,3,5,8,18,19}	4,00	
SAUCE BÉARNAISE ^{5,8,15}	4,00	
BEURRE AUX HERBES ⁸	2,50	
MAYONNAISE À LA TRUFFE ^{15,20}	4,00	
AÏOLI AU ROMARIN ^{15,20}	4,00	


APPETIZERS

SOPA DE TOMATE RÚSTICA ⁸ mozzarella de búfala picada	7,00	
DÁTILES ENVUELTOS EN BEICON MACERADAS EN VINO DE OPORTO ²⁴ Nueces caramelizadas	7,50	
CURRYWURST ^{3,8,18,35} con tres salsas: curry sauce BBQ sauce Teriyaki sauce	8,50	
GAMBAS A LA PLANCHA ^{10,19,23} salsa de tomate al estilo italiano gelatina de jengibre	9,50	
QUESO DE CABRA CAMELIZADO ^{1,8,16,26} chutney de uva ensalada de garbanzos y granada	9,50	

APPETIZER SELECTION ^{8,15,16,19,20,23,26}



tartar de carne de ternera | gambas a la plancha | roastbeef | salami al hinojo | dátiles envueltos en beicon | Hummus | Grissini

Para 2-8 personas
9,50 por persona

ROASTBEEF POCO HECHO salsa de pepino y cebolla	12,50	
TÁRTAR DE TERNERA BRUSCHETTA (120g) ^{8,15,18,19} Filete de ternera cortado a mano tomate mayonesa Yuzu algas Wakame tostada de ciabatta	12,50	
TATAR DE AGUACATE (120g) ^{8,19} chips de pan de hogaza confit de tomate	12,50	
CARPACCIO DE CARNE picado a mano alcarras piñones lima Vinagreta de trufa	12,50	

Todos tatars también como plato fuerte: cargo adicional de 6 €

SALADS

GREEN SALAD ^{20,24,26} Lechuga espinaca hierbabuena manzana hummus pepino nueces aliño balsámico	12,00	
CAESAR SALAD ^{15,19} Ensalada de lechuga romana salsa César pollo a la plancha picatostes beicon queso parmesano	14,00	
BUFFALO SALAD ^{2,5,8,20,24} Lechuga rúcula salami al hinojo mozzarella de búfala pesto de albahaca tomates cherry aliño balsámico	14,00	
BRECHTS SALAD ^{8,20,21,24,34} Ensalada mixta hierbabuena manzana crumble de queso parmesano salmón marinado espuma de naranja nueces caramelizadas	18,00	

PRIME CUTS













BISTEC DE CADERA <i>Pommern Red & White</i> Corte de ternera asada con el característico borde de grasa alrededor de la pieza	180g 19,50	250g 23,00	400g 34,00
RIB EYE / ENTRECOT AR Jugoso bistec de lomo alto, muy veteadado	250g 26,00	400g 39,00	
SOLOMILLO DE TERNERA <i>Pommern Red & White</i> Tierno y jugoso solomillo de lomo con una textura muy delicada	180g 21,50	250g 28,00	400g 42,00
T-BONE <i>True Wilderness</i> Hecha a la parrilla con su hueso, la mejor pieza del lomo adquiere un sabor incomparable.	500-600g	49,00	

Todas carnes servidas con una pequeña ensalada.

DRY AGED STEAKS

DRY AGED RUMP STEAK (ab 200g) procedente de Irlanda por cada 100g 12,50 Pommern Red & White por cada 100g 11,50	
DRY AGED RIB EYE (ab 250g) procedente de Irlanda por cada 100g 13,50 procedente de Argentina por cada 100g 12,50	
DRY AGED TOMAHAWK Entrecote super jugoso de buey con su hueso largo servido a la mesa	
procedente de Polonia 800-1200g por cada 100g 7,90 True Wilderness 1200-2000g por cada 100g 12,50	

SIDE DISHES

PATATAS FRITAS ^{2,19}	small 4,00	large 7,50	
ENSALADA ²⁰	small 4,00	large 7,50	
PURÉ DE BATATAS ⁸	5,50		
PATATA AL HORNO CON CREMA AGRIA DE CEBOLLA ⁸	4,50		
PURÉ DE PATATAS TRUFADA CON PARMESAN ^{3,5,8}	6,50		
CIABATTA PAN CON AJO ^{8,19}	2,50		
PIMIENTOS DE PADRÒN	4,50		
HORTALIZAS MEDITERRÁNEAS	4,50		
JUDÍAS TRES VARIEDADES ⁸	4,50		
CUÑAS DE PATATA AL ESTILO TOSCANO	4,50		
RISOTTO DE SETAS AL QUESO VARIEDAD TALEGGIO	7,50		
COLES DE BRUSELAS-CHIRIVÍAS-VERDURA	4,50		

SERVED «MEDIUM»

SHARE IT

DOUBLE FLANK / BAVETTE | AU

La Flanke es el musculo mas jugoso del buey y la manera mas jugosa de servir esta carne es al punto. Se sirve con patatas fritas, caldo de pimienta verde y ensalada de guarnición.

Para 2-10 personas, aprox. 400 g de carne por persona
37,00 por persona

CHATEAUBRIAND | AR

Es un solomillo doble del centro del solomillo de buey. Se sirve de una pieza y se corta al momento en la mesa. Se sirve con patatas fritas, caldo de pimienta verde y ensalada de guarnición

Para 2-4 personas, aprox. 250 g de carne por persona
35,00 por persona

THE AGE EXPERIENCE

Entrecot y Rosbif de Argentina,
Entrecot y Rosbif de Irlanda (madurado).
Se sirve con patatas fritas, caldo de pimienta verde y ensalada de guarnición

Para 2-10 personas, aprox. 400 g de carne por persona
45,00 por persona

ASADO DE BRECHT (A LA PARRILLA O A LA PIEDRA)

Solomillo de ternera, entrecot y Rump Steak,
Se sirve con patatas fritas, caldo de pimienta verde y ensalada de guarnición

Para 2-10 personas, aprox. 400 g de carne por persona
40,00 por persona

NUEVO: BRECHTS@HOME

Le traemos su producto BRECHTS a casa.
O se lo llevamos a casa.

<https://shop.ganymed-brechts.de>

FISH GRILL

(SUJETO A DISPONIBILIDAD DE EXISTENCIAS)

Pez mantequilla	150g	16,00
	250g	24,00
Filete de salmón	300g	24,50

 = VEGETARIAN |  = VEGAN





BURGERS

TERIYAKI BEEF BURGER ^{2,4,8,16,17,19,24} 180g carne tomate pepinillos cebolla roja mermelada de beicon teriyaki sauce ensalada patatas fritas	14,50	
HALLOUMI BURGER ^{1,8,15,19} queso halloumi rúcula ajvar patatas fritas	14,50	
CHICKEN BURGER ^{5,19} pollo chutney de mango ensalada patatas fritas	16,50	
VEGAN «BEEF» BURGER ^{2,4,17,19,24,26} hamburguesa con proteína de guisantes aguacate mermelada de tomate cebolla frita patatas fritas	16,50	
BACON CHEESE BURGER ^{8,15,19,24} 180g carne BBQ sauce teriyaki sauce ensalada queso Gruyère beicon patatas fritas	18,50	



SPECIALS

BRECHTS FIESTA DE VERANO ^{16,19,26} Verdura a la parrilla Hummus Cebollas de remolacha	16,50	
BOLAS CRUJIENTES DE CUSCÚS ⁸ Yogur con chile y menta Cogollos de lechuga asados Espárragos verdes	18,50	
SPARE RIBS ^{1,2,3,5,8,9,15,17,18,19,20,24} BBQ Sauce ensalada de repollo	18,50	
CHICKEN ON THE GRILL ⁸ pollo verduras a la plancha sour cream patatas con romero	19,50	
FILETE DE PEZ MANTEQUILLA ^{8,21} Arroz con pomelo y hierbabuena tomates confitados	19,50	
ESCALOPE DE TERNERA ^{8,19} ensalada templada de patata	24,50	
CARNE A LA PLANCHA FILETE DE LOMO DE VACA AL ESTILO «STRINDBERG» (250g) ⁸ Puré de trufa ratatouille	27,00	

DESSERTS

TURRÓN-CREMA CATALANA ^{8,15}	8,50	
BROWNIE DE CHOCOLATE ^{8,24} avellanas caramelo salado	8,50	
PANNA COTTA CON MANGO ⁸ Ensalada con mango y menta Jalea de frambuesa	9,00	
PLATO DE QUESO ^{1,2,3,8,20,24} frutas manzana asada mermelada de chalote Se puede escoger con salami al hinojo	12,50	
	+ 5,00	

SAUCES

SALSA DE OPORTO ^{2,3,5,8,18,19}	6,00	
BRECHTS BBQ SAUCE ^{2,3,5,8,18,19}	3,50	
CALDO DE PIMIENTA VERDE ^{2,3,5,8,18,19}	4,00	
SALSA BEARNESA ^{5,8,15}	4,00	
MANTEQUILLA DE HIERBAS ⁸	2,50	
MAYONNESA DE TRUFA ^{15,20}	4,00	
ALIOLI DE ROMERO	4,00	