



MENÚ „PRIMAVERA“

aperitivo

COCTEL „VIVÉ“

ESPUMOSO CON ESENCIA DE ALBAHACA
SPANISCHER SEKT MIT HAUSGEMACHTER BASILIKUMESSENZ
SPANISH SPARKLING WINE WITH HOMEMADE BASIL ESSENCE

1. plato

ATUN „PRIMAVERA“

TARTAR DE ATUN ROJO SOBRE AGUACATE Y PAPAYA CON ALGAS DE WAKAME Y SALSA TERIYAKI
TARTAR VOM ROTEN THUNFISCHT AUF AVOCADO UND PAPAYA DAZU WAKAMEALGEN & TERIYAKISAUCE
RED TUNA TARTAR TOPPED ON AVOCADO AND PAPAYA WITH WAKAME ALGAS AND TERIYAKI SAUCE

2. plato

SOPA „PRIMAVERA“

CREMA DE RAIZ DE PEREJIL CON MASCARPONE Y RABANITOS
PETERSILIENWURZEL-CREMESÜPPCHEN MIT MASCARPONE UND RADISCHEN
CREAMY PARSLEY ROOT SOUP WITH MASCARPONE & RADDISH

3. plato

TERNERA „PRIMAVERA“

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS MEDITERRANEAS Y HIERBAS SILVESTRES
GESCHMORTE RINDSBACKERL AN MEDITERANEN GEMÜSEN & WILDKRÄUTERN
BRAISED BEEF CHEEK WITH MEDITERRENEAN VEGETABLES AND WILD HERNBS

4. plato

POSTRE „PRIMAVERA“

TARTITA DE CHOCOLATE CON NUCLEO FUNDIDO Y SALSA DE FRUTOS DE BOSQUE
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM ÜBERRASCHUNGSKERN AN WALDBEERMARK
CHOCOLATE TARTE WITH LIQUID SURPRISE INSIDE ON FOREST BERRY SAUCE

65.-/ P I.G.I.C. incl.

MARIDAJE 35.-/P

WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING



sujeto a cambios todos los platos pueden contener alérgenos

Abhängig von der Verfügbarkeit unserer Produkte kann es zu kurzfristigen Änderungen kommen Alle Gerichte können Allergene enthalten

changes reserved all dishes may contain allergens