

MENÚ

„El Gourmet de Invierno“

aperitivo

CAVA, VIVÈ

Espumoso con esencia de albahaca

Spanischer Sekt mit hausgemachter Basilikumessenz

Spanish sparkling wine with homemade basil essence

1.plato

ATUN „El Gourmet de Invierno“

Tartar de atun rojo sobre aguacate y papaya con algas de wakame y salsa teriyaki

Tartar vom roten Thunfisch auf Avocado und Papaya dazu Wakamealgen & Teriyakisauce

Red tuna tartar topped on avocado and papaya with wakame algas and teriyaki sauce

2.plato

SOPA „El Gourmet de Invierno“

Crema de coliflor con salmon ahumado

Cremiges Blumenkohl-Süppchen mit Räucherlachs

Creamy cauliflower soup with smoked salmon

3.plato

PATO „El Gourmet de Invierno“

Pechuga de pato- medio hecho- esobre crema de apio y polenta

Rosa gebratene Entenbrust an Sellerie-Creme dazu Polenta

Pink duck breast with creamy celery sauce and polenta

4.plato

SUEÑO „El Gourmet de Invierno“

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

32. - /P

WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

sujecto a cambios todos los platos pueden contener unos alérgenos

changes reserved all dishes may contain allergens

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