

desde ab from 28.03.2024 on

MENÚ „El Gourmet de PRIMAVERA“

Frühlings-Gourmetmenü spring gourmet menu

aperitivo Aperitif aperitif

CAVA, VIVÉ

ESPUMOSO CON ESENCIA DE ALBAHACA
SPANISCHER PROSECCO MIT HAUSGEMACHTER BASILIKUMESSENZ
SPANISH SPARKLING WINE WITH HOMEMADE BASIL ESSENC



1.plato Erster Gang 1.course

ATUN "PRIMAVERA"

TARTAR DE ATUN SOBRE BASE DE ALGAS WAKAME Y UN RAGÚ DE FRESA Y PERA
TARTAR VOM ROTEN THUNFISCH AUF RAGOUT VON BIRNEN & ERDBEEREN UND WAKAMEALGEN
RED TUNA TARTAR TOPPED ON PEARS & STRAWBERRIESRAGOUT AND WAKAME SEAWEED

*b

2.plato Zweiter Gang 2.course

SOPA „PRIMAVERA“

CREMA DE RABANITO CON MASCARPONE
RADIESCHENCREMESUPPE MIT MASCARPONE
CREAMZ RADISH SOUP WITH MASCARPONE

*ak

3.plato Dritter Gang 3.course

HUEVO „PRIMAVERA“

HUEVO ESCALFADO CON CAVIAR DE SALMÓN SOBRE PURÉ DE PAPAS ATRUFADO & ESPINACAS
POCHIERTES BIOEI MIT LACHSKAVIAR AUF GETRÜFFELTEN KARTOFFELPÜREE & BLATTSPINAT
POACHED EGG WITH SALMON CAVIAR TOPPED ON TRUFFLED POTATO PURÉE & LEAF SPINNACH

*abk

4.plato Vierter Gang 4.course

CORDERO „PRIMAVERA“

SOLOMILLO DE CORDERO LECHAL CON POLENTA, VERDURITAS, Y JUGO DE HIERBAS
ROSA LAMMFILET AN KRÄUTERJUS DAZU POLENTA & MARKTGEMÜSE
PINK LAMB FILET WITH POLENTA, VEGETABLES AND HERB JUS

*ak

5.plato Fünfter Gang 5.course

SUEÑO „PRIMAVERA“

TARTITA DE CHOCOLATE CALIENTE CON NÚCLEODERRETIDO SOBRE SALSA DE FRUTOS DE BOSQUE
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM ÜBERRASCHUNGSKERN AN WALDBEERMARK
CHOCOLATE TARTE WITH MELTED INSIDE ON FOREST BERRY SAUCE

*mkc

MENU DE 5 PLATOS incl APERITIVO ULTIMO PEDIDO A LAS 20:15 HRS

5-GÄNGE MENÜ inkl APERITIF LETZTE BESTELLUNG BIS SPÄTESTENS 20.15 UHR

5-COURSE- MENU incl APERITIF LAST ORDER AT 8:15 PM

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING 35.-/P

69.-/P

31.03.24 SOLO EL DOMINGO SANTO NUR AM OSTERSONNTAG ONLY EASTER SUNDAY
con reserva anticipada Reservierung notwendig reservation necessary

24,50

CORDERO DE PASQUAS

PIERNA DE CORDERO LECHALCANARIOAL HORNO
CON VERDURITAS CON HIERBAS AROMATICAS & PAPAS GRATINADAS
KANARISCHE MILCHLAMMKEULE AUS DEM OFEN
DAZU BUNTES MARKTGEMÜSE MIT GARTENKRÄUTERN AROMATISIERT UND KARTOFFELGRATIN
CANARIAN MILK LAMB LEG FROM THE OVEN
WITH VEGETABLES FLAVORED WITH GARDEN HERBS & GRATINATED POTATOES

*ak

I.C.I.G incl.

Steuer inkl.

tax incl.

* ingredientes alergénicos

sujepto a cambios

Änderungen vorbehalten

changes reserved

allergic ingredients

allergene Zutaten