

MENÚ „EL GOURMET del OTOÑO“

aperitivo

CAVA „VIVÉ“

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

6,00

1. plato

ATÚN “EL OTOÑO”

17,80

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 „EL OTOÑO“

8,80

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA, MASCARPONE, ACEITE DE SEMILLAS DE CALABAZA
KÜRBIS-KAROTTEN-CREMESUPPE MIT MASCARPONE UND KÜRBISKERNÖL
CREAMY PUMPKIN CARROT SOUP WITH MASCARPONE AND PUMPKIN SEED OIL

3. plato

ARROZ „EL OTOÑO“

21,80

RISOTTO ITALIANO, PESTO DE HIERBAS, GAMBAS & PARMESANO
ITALIENISCHES RISOTTO MIT KRÄUTERPESTO, GARNELEN & PARMESAN
ITALIAN RISOTTO, HERB PESTO, SHRIMPS

4. plato

PATO „EL OTOÑO“

28,80

PECHUGA DE PATO-medio hecho-ACELGAS, SALSA NARANJA Y MISO
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AUF MANGOLDGEMÜSE UND ORANGEN-MISO SAUCE
PINK DUCK BREAST WITH CHARD AND ORANGE MISO SAUCE

5. plato

SUEÑO “EL OTOÑO”

9,50

MUS CASERO DE DOS CHOCOLATES CON NATA
ZWEIERLEI HAUSGEMACHTES MOUSSE VON FEINSTEN SCHOKOLADEN MIT SAHNE
HOMEMADE MOUSSE MADE FROM TWO OF THE BEST CHOCOLATES WITH WHIPPED CREAM

69.-/ P

I.G.I.C. incl.

MARIDAJE „

38.-/ P

WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

subjecto 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