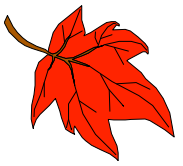


MENÚ „OTOÑO“



Herbstmenü autumn menu

aperitivo Aperitif aperitif

CAVA „VIVÈ“

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

1.plato Erster Gang 1.course

ATUN „OTOÑO“

TARTAR DE ATUN CON AGUACATE & MANGO SOBRE BASE DE ALGAS WAKAME
TARTAR VOM ROTEN THUNFISCH MIT AVOCADO & MANGO AUF WAKAMEALGEN
RED TUNA TARTAR WITH AVOCADO & MANGO TOPPED ON WAKAME SEAWEED

2.plato Zweiter Gang 2.course

SOPA „OTOÑO“

CREMA DE CALABAZA Y LECHE DE COCO
KÜRBIS KOKOS-CREMESUPPE
CREAMY PUMPKIN COCONUT SOUP

3.plato Dritter Gang 3.course

PESCADO „OTOÑO“

FILETE DE SAN PEDRO SOBRE RAGÚ DE PUERRO & CAVIAR DE SALMON
FILET VOM ST PETERSFISCH AUF LAUCHRAGOUT & LACHSKAVIAR
FILET ROM FRESH JOHN DORY WITH LEEK RAGÚ AND SALMON CAVIAR

4.plato Vierter Gang 4.course

PATO „OTOÑO“

MUSLO DE PATO CONFITADO ACOMPAÑADO DE PAPAS GRATINADAS Y VERDURITAS
KONFITIERTE ENTENKEULE DAZU KARTOFFELGRATIN & MARKTGEMÜSE
DUCK CONFIT WITH GRATINATED POTATOES AND VEGETABLES

5.plato Fünfter Gang 5.course

CHOCOLATE „OTOÑO“

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

MENU DE 5 PLATOS & APERITIVO 5-GÄNGE MENÜ & APERITIF 5-COURSE-TASTING MENU & APERITIF
ULTIMO PEDIDO A LAS 20:15 HRS LETZTE BESTELLUNG BIS SPÄTESTENS 20.15 UHR LAST ORDER AT 8:15 PM

69.-/P

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

35.-/P

I.C.I.G incl.

Steuer inkl.

tax incl.

*ingredientes alergénicos

allergic ingredients

allergene Zutaten

subjecto a cambios

Änderungen vorbehalten

changes reserved

