

# 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 ESSENCE



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

2. plato Zweiter Gang 2. course

## SOPA „PRIMAVERA“

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

3. plato Dritter Gang 3. course

## CALAMAR „PRIMAVERA“

CALAMAR RELLENO DE MORCILLA CANARIA CON MOJO ROJO Y CREMA DE AJO NEGRO  
MIT KANARISCHER BLUTWURST GEFÜLLTER TINTENFISCH AUF ROTER KANARISCHER SAUCE UND FERMENTIERTER SCHWARZER KNOBLAUCHCREME  
SQUID STUFFED WITH CANARIANBLACK PUDDING TOPPED ON RED CANARIAN SAUCE AND CREAMY FERMENTED BLACK GARLIC

4. plato Vierter Gang 4. course

## PATO „PRIMAVERA“

MUSLO DE PATO CONFITADO ACOMPAÑADO DE POLENTA, VERDURITAS, Y JUGO DE HIERBAS  
KONFITIERTE ENTENKEULE AN KRÄUTERJUS DAZU POLENTA & MARKTGEMÜSE  
DUCK CONFIT WITH POLENTA, VEGETABLES AND HERB JUS

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

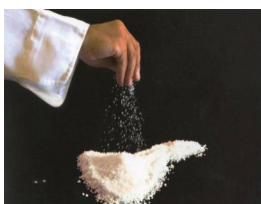
MENU DE 5 PLATOS incl APERITIVO ULTIMO PEDIDO A LAS 20:15 HRS

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



I.C.I.G incl.

Steuer inkl.

tax incl.

\* ingredientes alergénicos

subjecto a cambios

Änderungen vorbehalten

changes reserved

allergic ingredients  
allergene Zutaten