



# 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

## MARISCOS “OTOÑO”

LANGOSTINO & VIEIRA SOBRE ALGAS DE WAKAME, MAYONESA DE MISO & CREMA DE AJO NEGRO  
HUMMERKRABBE & JAKOBSMUSCHEL AUF WAKAME, MISO-MAYONNAISE & CREME VON FERMENTIERTEM, SCHWARZEN KNOBLAUCH  
KING PRAWN & SCALLOP TOPPED ON WAKAME, MISO MAYONNAISE & FERMENTED BLACK GARLIC CREAM

2.plato Zweiter Gang 2.course

## SOPA „OTOÑO“

CREMA DE CASTAÑAS Y LECHE DE COCO CON ESPUMA DE PARMESANO  
KASTANIEN-KOKOS-CREMESUPPE MIT PARMESAN-SCHÄUMCHEN  
CREAMY CHESTNUT COCONUT SOUP WITH FOAMED PARMESAN QUEESE

3.plato Dritter Gang 3.course

## SAQUITO „OTOÑO“

SAQUITO ASIATICO RELLENO CON SETAS SILVESTRES SOBRE BASE DE BATATA & CREMA DE ESPINACA ATRUFADA  
ASIA-SÄCKCHEN GEFÜLLT MIT WALDPILZEN AUF SÜSSKARTOFFELBEET & GETRÜFFELTER SPINATCREME  
SPING ROLL PASTRY BAG STUFFED WITH FOREST MUSHROOMS TOPPED ON SWEET POTATO & TRUFFLED SPINNACH

4.plato Vierter Gang 4.course

## CORDERO „OTOÑO“

SOLOMILLO DE CORDERO LECHAL SOBRE RAGÚ DE PIMIENTOS & TOMATES CON POLENTA  
ROSA GEBRATENES FILET VOM MILCHLAMM AN PAPRIKA-TOMATEN-RAGOUT DAZU POLENTA  
PINK LAMB FILLET TOPPED ON PEPPER-TOMATO RAGOUT ACCOMPANIED BY POLENTA

5.plato Fünfter Gang 5.course

## MANGO „OTOÑO“

CREMA DE MANGO CASERA CON MOUSSE DE CHOCOLATE  
HAUSGEMACHTE MANGOCREME MIT MOUSSE AU CHOCOLATE  
HOMEMADE MANGO CREAM WITH CHOCOLATE MOUSSE



aperitivo Aperitif aperitif

MENU DE 5 PLATOS & APERITIVO 5-GÄNGE MENÜ & APERITIF 5-COURSE-TASTING MENU & APERITIF

65.-/P

ULTIMO PEDIDO A LAS 20:15 HRS LETZTE BESTELLUNG BIS SPÄTESTENS 20.15 UHR LAST ORDER AT 8:15 PM

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING 32.-/P

I.C.I.G incl. Steuer inkl. tax incl.

\*ingredientes alergénicos

allergic ingredients

allergene Zutaten

sujecto a cambios

Änderungen vorbehalten

changes reserved

