

MENÚ „El Gourmet de Invierno“

Winter-Gourmetmenü winter 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 „El Gourmet de Invierno“

TARTAR DE ATUN ROJO SOBRE RAGÚ PAPAYA & AGUACATE
TARTAR VOM ROTEN THUNFISCH AUF PAPAYA-AVOCADO-RAGOUT
TARTAR FROM RED TUNA TOPPED ON PAPAYA AND AVOCADO

*af

2.plato Zweiter Gang 2.course

SOPA „El Gourmet de Invierno“

CREMA DE CALABAZA Y COCO CON SEMILLAS DE CALABAZA Y SU ACEITE
KÜRBIS- KOKOS-CREMESUPPE MIT KÜRBISKERNEN & KERNÖL
CREAMY PUMPKIN COCONUT SOUP WITH PUMKIN SEEDS AND PUMKIN SEED OIL

*

3.plato Dritter Gang 3.course

MARISCO „El Gourmet de Invierno“

VEIRA SOBRE CREMA DE BATATAS, ESPINACAS Y SALSA DE ÀZAFRAN
JAKOBSMUSCHEL AN SÜSSKARTOFFELPÜRREE, SPINAT UND SAFRANSAUCE
SCALLOP TOPPED ON SWEET POTATO PUREE, SPINACH AND SAFFRON SAUCE

*ek

4.plato Vierter Gang 4.course

CERDO „El Gourmet de Invierno“

CARRILLERA IBERICA CON PURÉ DE ALUBIAS BLANCAS, DATILES Y MIEL DE PALMA
BACKERL VOM IBERISCHEN SCHWEIN DAZU PÜREE VON WEISSEN BOHNEN, DATTELN & KANARISCHEM PALMHONIG
IBERIAN PORK CHEEKS WITH WHITE BEAN PURE, DATES AND CANARIAN PALM HONEY

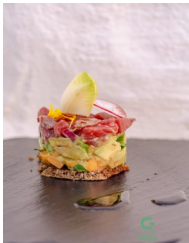
*h

5.plato Fünfter Gang 5.course

SUEÑO „El Gourmet de Invierno“

CREMA DE LIMON CASERA CON MOUSSE DE CHOCOLATE & SALSA DE FRAMBUESA
KANARISCHE ZITRONENCREME MIT MOUSSE AU CHOCOLATE UND HIMBEERMARK
CANARIAN LEMON CREAM WITH CHOCOLATE MOUSSE AND RASPBERRY SAUCE

*km



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-TASTING MENU incl APERITIF 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

sujecto a cambios

Änderungen vorbehalten

changes reserved

allergic ingredients
allergene Zutaten

