

Les invitamos a comenzar con una copa de Cava y unos pequeños aperitivos antes de pasar a nuestro menú degustación elaborado con los mejores productos de la temporada.

We invite you to start with a glass of Cava and a few appetizers before moving on to our tasting menu prepared with the best seasonal products

Wir möchten Sie dazu einladen, mit einem Glas Sekt anzustossen und einige kleine Vorspeisen zu probieren bevor Sie mit unserem Menü, welches wir mit frischen Produkten der Saison zusammengestellt haben, beginnen

MENÚ DEGUSTACIÓN



Carabinero asado con remolacha
Atún rojo marinado, vinagreta de zanahorias y puerro
Ostra con jugo de millo
Foie gras confitado, piña y Pedro Ximénez
Cherne, curry vegetal y kumato
Cochinillo, apionabo y cebolla roja
Manga y chocolate
Petit fours

90€

MARIDAJE (opcional) 34€
Cinco copas de vino

TASTING MENU



Roasted scarlett shrimp with beetroot
Marinated red tuna, carrot vinaigrette and leek
Oyster with corn juice
Confit foie gras, pineapple and Pedro Ximenez
Wreckfish, vegetable curry and kumato
Suckling Pig, celeriac and red onion
Manga and chocolate
Petit fours

90€

WINE PAIRING (optional) 34€
Five glasses of wine

VERKOSTUNGS -MENÜ



Gegrillte Riesengarnele auf Rüben
Marinierter Roter Thunfisch
in Karottenvinaigrette und Lauch
Auster mit Maissaft
Konfitierte Foie gras, ananas und Pedro Ximenez
Cherne mit Gemüsecurry, Kumato-Tomate
Ferkel, knollensellerie und rote Zwiebel
Manga und Schokolade
Petit fours

90€

GETRÄNKE (optional) 34€
Fünf Weingläser

MENÚ DEGUSTACIÓN CLÁSICO



Carabinero asado con remolacha
Atún rojo marinado, vinagreta de zanahorias y puerro
Ostra con jugo de millo
Foie gras confitado, piña y Pedro Ximénez
Cherne, curry vegetal y kumato
Canelones de cabra
Cochinillo, apionabo y cebolla roja
Vainilla Tahití y naranja
Manga y chocolate
Petit fours

95€

MARIDAJE (opcional) 40€
Seis copas de vino

CLASSIC TASTING MENU



Roasted scarlett shrimp with beetroot
Marinated red tuna, carrot vinaigrette and leek
Oyster with corn juice
Confit foie gras, pineapple and Pedro Ximenez
Wreckfish, vegetable curry and kumato
Goat Canelloni
Suckling Pig, celeriac and red onion
Tahiti Vanilla cream with orange
Manga and chocolate
Petit fours

95€

WINE PAIRING (optional) 40€
Six glasses of wine

KLASSISCHES VERKOSTUNGS-MENÜ



Gegrillte Riesengarnele auf Rüben
Marinierter Roter Thunfisch
in Karottenvinaigrette und Lauch
Auster mit Maissaft
Konfitierte Foie gras, ananas und Pedro Ximenez
Cherne mit Gemüsecurry, Kumato-Tomate
Ziegen-Cannelloni
Ferkel, knollensellerie und rote Zwiebel
Vanille Tahiti und Orangen
Manga und Schokolade
Petit fours

95€

GETRÄNKE (optional) 40€
Sechs Weingläser

GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN



Carabinero asado con remolacha
Atún rojo marinado, vinagreta de zanahorias y puerro
Ostra con jugo de millo
Foie gras confitado, piña y Pedro Ximénez
Chipirón, calabaza y algas
Cherne, curry vegetal y kumato
Canelones de cabra
Pichón con coliflor
Vainilla Tahití y naranja
Manga y chocolate
Pistacho y manzana verde
Petit fours

105€

MARIDAJE (opcional) 47€
Siete copas de vino

GREAT TASTING MENU



Roasted scarlett shrimp with beetroot
Marinated red tuna, carrot vinaigrette and leek
Oyster with corn juice
Confit foie gras, pineapple and Pedro Ximenez
Squid, pumpkin and seaweed
Wreckfish, vegetable curry and kumato
Goat Canelloni
Squab with Cauliflower
Tahiti Vanilla cream with orange
Manga and chocolate
Pistachio and green apple
Petit fours

105€

WINE PAIRING (optional) 47€
Seven glasses of wine

GROSSES VERKOSTUNGS-MENÜ



Gegrillte Riesengarnele auf Rüben
Marinierter Roter Thunfisch
in Karottenvinaigrette und Lauch
Auster mit Maissaft
Konfitierte Foie gras, ananas und Pedro Ximenez
Tintenfisch, Kürbis und alge
Cherne mit Gemüsecurry, Kumato-Tomate
Ziegen-Cannelloni
Taube mit Blumenkohl
Vanille Tahiti und Orangen
Manga und Schokolade
Pistazie und Grüner Apfel
Petit fours

105€

GETRÄNKE (optional) 47€
Sieben Weingläser



Por su seguridad, consulte la versión digital de nuestra Carta

For safety reasons, check out our digital menu