

MENÚ DEGUSTACIÓN - DEGUSTATIONS MENÜ TASTING MENU

TARTAR JAPOTAKO DE SALMÓN CON AGUACATE, JENGIBRE Y AZAFRÁN D,G
JAPOTAKO LACHSTATAR MIT AVOCADO, INGWER UND SAFRAN
JAPOTAKO SALMON TARTAR WITH AVOCADO, GINGER AND SAFFRON

TIRADITO DE PEZ MANTEQUILLA Y GAMBA ROJA EN ALIÑO DE FRUTA DE LA PASIÓN
TIRADITO VOM BUTTERFISCH UND ROTEN GARNELEN MIT PASSIONSFRUCHT-DRESSING
TIRADITO OF BUTTERFISH AND RED PRAWNS IN A PASSION FRUIT DRESSING

BRIOCHE DE TARTAR DE TERNERA CON FOIE A LA PLANCHA Y SALSA SECRETA "PURO UMAMI"
BRIOCHE MIT RINDERTARTAR, GEGRILLTER FOIE-GRAS UND GEHEIMER SAUCE "PURE UMAMI"
BEEF TARTARE BRIOCHE WITH GRILLED FOIE GRAS AND SECRET SAUCE "PURE UMAMI"

NIGIRI "CROQUETA" DE CHULETA DE VACA MADURADA CON SASHIMI DE LOMO DE WAGYU A5 A LA LLAMA
(EXTRA CAVIAR BELUGA 2g) 6€

NIGIRI "KROKETTE" VOM GEREIFTEN RINDERKOTELETT MIT FLAMBIERTEM WAGYU A5-LENDEN-SASHIMI
(EXTRA BELUGA-KAVIAR 2g) 6€

NIGIRI "CROQUETTE OF AGED BEEF CHOP WITH FLAMBÉED WAGYU A5 SIRLOIN SASHIMI
(EXTRA BELUGA CAVIAR 2g)

POTE ASTURIANO HECHO CON LOS MEJORES PRODUCTOS
ASTURISCHER EINTOPF AUS BESTEN ZUTATEN
ASTURIAN STEW WITH THE FINEST INGREDIENTS

LANGOSTA PELADA CON PATATAS FRITAS Y HUEVO
AUSGELOSTE LANGUSTE MIT FRITTIERTEN KARTOFFELSCHNITTEN UND SPIEGELEI
LOBSTER OUT OF THE SHELL WITH FRIED POTATOES AND FRIED EGG

CORAZÓN DE CADERA BLACK ANGUS CON SU RISOTTO Y SALSA DE SETAS
BLACK-ANGUS-HÜFTFILET MIT RISOTTO UND PILZSAUCE
BLACK ANGUS RUMP STEAK SERVED WITH RISOTTO AND MUSHROOMS SAUCE

POSTRE ESPECIAL DE NUESTRO JOVEN PASTELERO FRAN
SPEZIAL DESSERT UNSERES JUNGER PATISSIERS FRAN
SPECIAL DESSERT FROM OUR YOUNG PASTRY FRAN

98,00€

IVA INCLUIDO. MWST. INKLUSIVE. VAT INCLUSIVE
PRECIO POR PERSONA. PREIS PRO PERSON. PRICE PER PERSON.

ESTE MENÚ SE SIRVE A MESA COMPLETA Y ESTÁ DISPONIBLE HASTA LAS 20:30
DIESES MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE SERVIERT UND IST BIS 20:30 UHR VERFÜGBAR
THIS MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE AND AVAILABLE UNTIL 8:30PM