

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

CRUJIENTE DE QUESO FRESCO, MANZANA Y SARDINA AHUMADA
KNUSPRIGER FRISCHKÄSE, APFEL UND GERÄUCHERTE SARDINEN
CRUNCHY FRESH CHEESE, APPLE AND SMOKED SARDINES

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"

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
AUSGELÖSTE LANGUSTE MIT FRITTIERTEN KARTOFFELSCHIBEN UND SPIEGELEI
LOBSTER OUT OF THE SHELL WITH FRIED POTATOES AND FRIED EGG

TATAKI DE WAGYU JAPONÉS A5 CON SALSA DE SESAMO
TATAKI VOM JAPANISCHEN WAGYU-RIND MIT SESAMSAUCE
TATAKI OF JAPANESE WAGYU BEEF WITH SESAME SAUCE

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