

MENÚ DEGUSTACIÓN - DEGUSTATIONS MENÜ TASTING MENU

SASHIMI DE HAMACHI EN ALIÑO DE FRUTA DE LA PASIÓN
SASHIMI VOM HAMACHI MIT PASSIONSFRUCHT-DRESSING
SASHIMI OF HAMACHI IN A PASSION FRUIT DRESSING

22,80€

VIEIRA ASADA CON PURÉ DE PATATA, SALSA DE SOBRASADA Y MIEL
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN MIT KARTOFFELPÜREE, SOBRASADA-HONIG-SAUCE
GRILLED SCALLOPS WITH MASHED POTATOES, SAUCE OF SOBRASADA AND HONEY

24,50€

TAGLIATELLE EN SALSA DE COCO Y CHILI CON PULPO Y CANGREJO REAL
TAGLIATELLE IN KOKOS-CHILI-SAUCE MIT TINTENFISCH UND KÖNIGSKRABBE
TAGLIATELLE IN A COCONUT AND CHILLI SAUCE WITH OCTOPUS AND KING CRAB

26,50€

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"

19,50€

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

23,50€

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

45,90€

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

46,80€

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

7,80€

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