

# MENÚ DEGUSTACIÓN - DEGUSTATIONS MENÜ TASTING MENU

CAVIAR DE ERIZO, YEMA Y CEBOLLINO EN UN BOCADO  
KAVIAR VOM SEEIGEL MIT EIGELB UND SCHNITTLAUCH IN EINEM HAPPEN  
SEA URCHIN CAVIAR WITH YOLK AND CHIVE IN ONE BITE

16,50€

\*\*\*\*\*

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€

\*\*\*\*\*

CREMA DE PATATA CON TRUFA FRESCA  
KARTOFFELCREMESUPPE MIT FRISCHEM TRÜFFEL  
CREAM OF POTATO SOUP WITH FRESH TRUFFLE

14,80€

\*\*\*\*\*

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