

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

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

NIGIRI "CROQUETA" DE GAMBA ROJA CON SU TARTAR (EXTRA CAVIAR ERIZO 2G) 6€
NIGIRI, "KROKETTEN" AUS ROTEN GARNELEN MIT TARTAR (KAVIAR VOM SEEIGEL, EXTRA 2G) 6€
NIGIRI, "CROQUETTES" OF RED PRAWN WITH TARTARE (EXTRA SEA URCHIN CAVIAR 2G) 6€

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

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

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

WAGYU YAKINIKU JAPONÉS A5 CON SALSA DE SÉSAMO
WAGYU-YAKINIKU JAPANISCHEN A5 MIT SESAMSAUCE
WAGYU YAKINIKU JAPANESE A5 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