

MENÚ DEGUSTACIÓN - DEGUSTATIONS MENÜ TASTING MENU

BRIOCHE DE CAVIAR OSCIETRA, YEMA Y CEBOLLINO EN UN BOCADO
BRIOCHE MIT KAVIAR OSCIETRA MIT EIGELB UND SCHNITTLAUCH IN EINEM HAPPEN
CAVIAR BRIOCHE OSCIETRA WITH YOLK AND CHIVE IN ONE BITE

CARPACCIO DE WAGYU A5
CARPACCIO MIT WAGYU A5
CARPACCIO WITH WAGYU A5

GAMBA ROJA A LA PLACHA
GEGRILLTE ROTE GARNELEN
GRILLED RED PRAWN

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

RODABALLO CON SALSA DE SIDRA
STEINBUTT MIT APFELWEINSAUCE
TURBOT WITH CIDER SAUCE

SOLOMILLO DE TERNERA TRUFADO
RINDERFILET MIT TRÜFFELN
FILET OF YOUNG BEEF TRUFFLED

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