

MENÚ DEGUSTACIÓN - DEGUSTATIONS MENÜ TASTING MENU

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

CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON CÍTRICOS
CARPACCIO MIT ROTE GARNELE MIT ZITRUSFRÜCHTEN
CARPACCIO WITH RED PRAWN WITH CITRUS FRUITS

CROQUETA DE CHULETA DE VACA MADURADA CON WAGYU
KROKETTE VOM GEREIFTEN RINDERKOTELETT MIT WAGYU
CROQUETTE OF AGED BEEF CHOP WITH WAGYU

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

SOPA DE LANGOSTA CON LANGOSTINOS
LANGUSTENSUPPE MIT GARNELEN
LOBSTER SOUP WITH PRAWNS

LUBINA A LA PLANCHA CON SALSA DE SIDRA
WOLFSBARSCH VOM GRILL MIT CIDER-SAUCE
GRILLED SEA BASS WITH CIDER SAUCE

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE VINO DULCE Y FOIE
RINDERFILET MIT SÜSSWEIN-SAUCE UND FOIE
FILET OF YOUNG BEEF WITH SWEET WINE SAUCE AND FOIE

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