

MENÚ DEGUSTACIÓN - DEGUSTATIONS MENÜ TASTING MENU

BRIOCHE DE TARTAR DE TERNERA CON FOIE, SALSA SECRETA, YEMA Y CEBOLLINO
RINDERTARTAR BRIOCHE MIT FOIE-GRAS UND GEHEIMER SAUCE, EIGELB UND SCHNITTLAUCH
BEEF TARTARE BRIOCHE WITH GRILLED FOIE GRAS AND SECRET SAUCE, YOLK AND CHIVES

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

HALIBUT CON SALSA DE COCO Y CHILI
HALIBUT IN KOKO-CHILI-SAUCE
HALIBUT IN SAUCE OF COCONUT AND CHILI

COSTILLA DE BLACK ANGUS A BAJA TEMPERATURA CON SU RISOTTO
RIPPE VOM BLACK ANGUS "SOUS VIDE" MIT IHREM RISOTTO
CHOP OF BLACK ANGUS "SOUS VIDE" WITH ITS RISOTTO

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 21:30
DIESES MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE SERVIERT UND IST BIS 20:30 UHR VERFÜGBAR
THIS MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE AND AVAILABLE UNTIL 9:30PM