

MENU 1

€ 40

VORSPEISEN

“PICADA”

(KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFELN MIT LIMETTE, PARMESAN UND AIOLI; PADRÓN-PAPRIKA; BRIOCHE MIT GARNELEN UND MANGO-CURRY; LAUCH MIT ROMESCO-SAUCE; SCHARF GEBRATENE GARNELEN)

HAUPTGERICHTE

IBERISCHE SCHWEINEBACKE MIT KARTOFFELPÜREE, GELÉE
AUS GEBACKENEM APFEL UND MANDELN

SEEBARSCH NACH MALLORQUINISCHER ART

RAVIOLONI GEFÜLLT MIT SPINAT, RICOTTA UND
BÜFFELMOZZARELLA, SERVIERT MIT PESTO

100%
VEGETARIAN

NACHSPEISEN

ORANGE IN TEXTUREN

KAROTTENKUCHEN MIT VANILLEEIS UND ANANAS-GEL

MENU 2

€42

VORSPEISEN

“PICADA”

(PADRÓN-PAPRIKA, KNUSPRIGE TINTENFISCHRINGE, „PATATAS BRAVAS“ VON AIRECEL, VERSCHIEDENE KROKETTEN, EINE PLATTE MIT IBERISCHEM EICHELSCHINKEN)

HAUPTGERICHTE

LECHONA CON PATATA, MANZANA CARAMELIZADA Y CULIS DE SOBRASADA

MITTELMEER-WOLFSBARSCH, GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜREE UND ROTES PESTO

RAVIOLONI GEFÜLLT MIT SPINAT, RICOTTA UND BÜFFELMOZZARELLA, SERVIERT MIT PESTO

100%
VEGETARIAN

NACHSPEISEN

GATÓ MIT MANDELEIS, VANILLEGEL UND KNUSPRIGEN KAKAO-ARABESKEN

ZARTE SCHOKOLADE MIT KAKAO, JOHANNISBROT, EUKALYPTUS, PISTAZIEN UND HASELNUSSPRALINÉ