



MENÚ DEGUSTACIÓN

Frito de picornell, shitake y shimeji con emulsión de ajo negro y aceite de perejil
"Frito" de picornell, shiitake et shimeji, accompagnée d'une émulsion à l'ail noir et huile de persil
Picornell, shiitake and shimeji mushrooms "frito" with a black garlic emulsion and parsley oil
Picornell-Pilze-Shiitake-Shimeji-Frito mit einer Emulsion aus schwarzem Knoblauch und Petersilienöl



Pargo crujiente con fideo de verdura y beurre blanc de cítricos
Pagre croustillant avec vermicelles de légumes et beurre blanc aux agrumes
Crispy red porgy with vegetable noodles and a citrus beurre blanc
Knuspriger Gemeine Meerbrasse mit Gemüsenudeln und Beurre blanc mit Zitrusfrüchten



Pechuga de pollo de corral rellena de setas, foie y trufa con salsa de ave al vino dulce
Blanc de poulet fermier farci avec champignons, foie gras et truffe, accompagné d'une sauce au vin doux
Free-range chicken breast stuffed with mushrooms, foie gras and truffle, served with a sweet wine sauce
Hähnchenbrust aus Freilandhaltung, gefüllt mit Pilzen, Foie gras und Trüffel, serviert mit einer Süßweinsauce



Tarta Sacher de cereza con helado de vainilla burbon
Gâteau Sacher avec cerises, accompagné d'une glace à la vanille Bourbon
Cherry Sacher cake with Bourbon vanilla ice cream
Sachertorte mit Kirschen und Bourbon-Vanilleeis

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

