



MENÚ DEGUSTACIÓN

Carpaccio de llampuga con cítricos, rabanitos teriyaki y aceite de oliva virgen
Carpaccio de coryphène avec agrumes, radis teriyaki et huile d'olive vierge
Common dolphinfish carpaccio with citrus fruits, teriyaki radishes and extra virgin olive oil
Carpaccio von der Grosse Goldmakrele mit Zitrusfrüchten, Teriyaki-Radieschen und Olivenöl



Verderol sobre crema de tomate, hinojo a la brasa y alioli de ajo negro
Cirvia sur crème de tomate avec fenouil grillé et aioli à l'ail noir
Greater amberfish on a bed of tomato cream, grilled fennel and black garlic aioli
Bernsteinmakrele auf Tomatencreme, gegrilltem Fenchel und Aioli mit schwarzem Knoblauch



Confit de pato con salsa de higos, parmentier de patata y puerro con chalota glaseada
Confit de canard à la sauce aux figes, parmentier de pommes de terre et poireaux avec échalotes glacées
Duck confit with fig sauce, potato and leek parmentier with glazed shallots
Entenconfit mit Feigensauce, Kartoffel-Lauch-Parmentier mit glasierten Schalotten



Melocotón amarillo a baja temperatura con helado de leche merengada, teja de almendra y gel de frutos rojos
Pêche jaune accompagnée d'une glace au lait meringué, d'une tuile aux amandes et d'un gel aux fruits rouges
Yellow peach with meringue milk ice cream, almond tuile and red berry gel
Gelber Pfirsich mit Baiser-Milcheis, Mandelkrokant und Beeren-Gel

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

