



MENÚ DEGUSTACIÓN

Tiradito de serviola de nuestro puerto con leche de tigre de tomate de ramillete
Tiradito de sériola de notre port, accompagné d'un lait de tigre à la tomate ramillet
Greater amberjack tiradito from our harbour with leche de tigre made from ramillete tomatoes
Gelbschwanzmakrele-Tiradito aus unserem Hafen mit Leche de Tigre aus Rammillet-Tomaten



Canelón de sepia relleno de langostino y mejillón sobre bisque y caviar de alga
Cannelloni de seiche farcis aux crevettes et aux moules, sur un lit de bisque et de caviar d'algues
Cuttlefish cannelloni stuffed with prawns and mussels, served on a bed of bisque and seaweed caviar
Cannelloni aus Tintenfisch, gefüllt mit Garnelen und Miesmuscheln, serviert auf Bisque und Algenkaviar



Rulada de pollo de corral relleno de espinaca y ricotta sobre salsa blanca y verdurita glaseada
Roulade de poulet fermier farcie aux épinards et à la ricotta avec sauce blanche et petits légumes glacés
Free-range chicken roll stuffed with spinach and ricotta, served with white sauce and glazed vegetables
Hähnchenroulade aus Freilandhaltung, gefüllt mit Spinat und Ricotta, serviert auf weißer Soße und glasiertem Gemüse



Cremoso de mascarpone con higos, miel y cacao
Crème au mascarpone aux figues avec miel et cacao
Creamy mascarpone with figs, honey and cocoa
Cremige Mascarpone-Creme mit Feigen, Honig und Kakao

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

