



MENÚ DEGUSTACIÓN

Ceviche de sirviola con leche de tigre, aceite de gamba, edamame, pimiento amarillo y lima
Ceviche de sériole avec lait de tigre, huile de crevette, edamame, poivron jaune et citron vert
Greater amberjack ceviche with tiger milk, prawn oil, edamame, yellow pepper and lime
Gelbschwanzmakrele-Ceviche mit Leche de Tigre, Garnelenöl, Edamame, gelber Paprika und Limette



Canelon de sepia relleno de merluza y bisque de pescado de roca
Cannelloni de seiche farcis avec merlu et bisque de poissons de roche
Cuttlefish cannelloni stuffed with hake and rockfish bisque
Tintenfisch-Cannelloni, gefüllt mit Seehecht und Bisque aus Felsenfisch



Confit de pato con puré de apionabo, salsa de cerezas y chalota
Confit de canard accompagné d'une purée de céleri-rave, d'une sauce aux cerises et d'échalotes
Duck confit with celeriac purée, cherry sauce and shallots
Entenconfit mit Staudenselleriepüree, Kirschsauce und Schalotten



Mousse de chocolate 70%, bizcocho fino de cacao y crumble de chocolate
Mousse au chocolat à 70 %, génoise fine au cacao et crumble au chocolat
70% chocolate mousse, fine cocoa sponge and chocolate crumble
Mousse aus 70-prozentiger Schokolade, feinem Kakaobiskuit und Schokoladen-Crumble

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

