



Menu San Valentin

AMUSE BOUCHE
„calentito como papito“



Carpaccio de gambas roja
con mousse de tomate blanco y vinagreta de jengibre



Viera salteada con crujiente de beicon
salsa cremosa de Kaviar



Skrei en mantequilla de avellana & canela
con avocado frito y granada



Solomillo de ternera blanca envuelto en finas hierbas
con risotto de azafrán y espárrago verde trigerro



Panna Cota de litchis con agua de rosa
sorbete de frambuesa y crumble de sesamo

a la carta

GAMBAS en aceite de oliva con jengibre, ajo, pimentón & miel 15
 Prawns in oil with ginger, garlic, paprika & honey
 Garnelen in Olivenöl mit Ingwer, Knoblauch
 süßem Paprikapulver & Honig

„CAUSA LIMEÑA“ Tartar de atún“ yellow fin“ 29
 con puré de papa aji amarillo y crema negra de atún
 „Causa limeña“ - „yellow fin“ tuna tartar
 with Peruvian yellow chili pepper pure and black tuna cream
 „Causa Limeña“ - „Yellow fin“ Thunfischtatar
 mit Kartoffel-Aji-Amarillo-Püree und schwarzer Thunfischcreme

RAVIOLIS de buey de pasto con calabaza en escabeche, jus, sage y leche 28
 Ravioli of pasture ox with pickles pumpkin, jus, sage and milk
 Ravioli vom Weideochsen miteingelegtem Kürbis, Jus, Salbei und Milch

LUBINA a la plancha con piel crujiente, arroz cremoso de mar y montana 39
 espinacas y salsita trufada
 Sea bass a la plancha with his crispy skin, creamy rice sea and mountain
 spinach and truffled sauce
 Wolfsbarsch a la plancha mit cremigem Reis von Land und Meer,
 Spinat und getrüffelem Sösschen

ASIA HEND`L - Contramuslo de pularda con piel crujiente, frito 29
 con ensalada cremosa de pepino, jengibre y mermelada de grosella
 Fried poularde leg with crispy skin
 with creamy cucumber salad, ginger and redcurrant marmalade
 Knuspriges Backendl aus der Keule gelöst, mit knuspriger Haut,
 cremigem Gurkensalat, Ingwer und Preiselbeermarmelade

TERRINA DE CHOCHINILLO con salsify en diferentes texturas y estrella Galicia 36
 Terrine of suckling pig with salsify in differ textures an Estrella Galicia
 Spanferkelterrinerne mit Schwarzwurzel in verschiedenen Texturen und Estrella Galicia

CHOCOLATE YUNKIE - Mousse de chocolate 15
 con helado de chocolate blanco con Pernod
 Crema pistacho y frambuesas marinadas
 Chocolate mousse with white chocolate Pernod ice cream
 pistachios cream and, marinated raspberry
 Schokoladenmousse mit weißem Schokoladen-Pernod-Eis
 Pistaziencreme und marinierten Himbeeren

TUTTI FRUTTI - Ensalada de frutas 15
 con dos sorbetes del día y espuma de maracuyá
 Fruit salad with sorbets of the day and passion fruit froth
 Fruchtsalat mit Sorbets des Tages und Maracujaschaum

TARTE TATIN con canela y helado de habas tonka 15
 Tarte tatin with cinnamon y tonkabeen ice cream
 Tarte Tatin mit Zimt und Tonkabohneneiscreme