



Menu San Valentin

AMUSE BOUCHE
„calentito como papito“



Carpaccio von roten Garnelen
mit weißem Tomatenmousse und Ingwer-Vinaigrette



Gebratene Jakobsmuschel mit knusprigem Speck
und cremiger Kaviar-Sauce



Skrei in Haselnussbutter und Zimt
mit gebratener Avocado und Granatapfel



Kalbsfilet in feinen Kräutern
mit Safranrisotto und grünem Spargel Trigero



Panna Cotta von Litschis mit Rosenwasser
Himbeersorbet und Sesam-Crumble

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 tonkabean ice cream
Tarte Tatin mit Zimt und Tonkabohneneiscreme