



Menu San Valentin

AMUSE BOUCHE
„calentito como papito“



Red prawn carpaccio
with white tomato mousse and ginger vinaigrette



Sautéed scallops with crispy bacon
creamy caviar sauce



Skrei in hazelnut butter and cinnamon
with fried avocado and pomegranate



White beef tenderloin wrapped in fine herbs
with saffron risotto and green asparagus



Lychee panna cotta with rose water
raspberry sorbet and sesame crumble

a la carta

GAMBAS en aceite de oliva con jengibre, ajo, pimentón & miel Prawns in oil with ginger, garlic, paprika & honey Garnelen in Olivenöl mit Ingwer, Knoblauch süßem Paprikapulver & Honig	15
„CAUSA LIMEÑA“ Tartar de atún“ yellow fin“ 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	29
RAVIOLIS de buey de pasto con calabaza en escabeche, jus, sage y leche Ravioli of pasture ox with pickles pumpkin, jus, sage and milk Ravioli vom Weideochsen miteingelegtem Kürbis, Jus, Salbei und Milch	28
LUBINA a la plancha con piel crujiente, arroz cremoso de mar y montana espinacas y salsa 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 getrüffeltem Sösschen	39
ASIA HEND`L - Contramuslo de pularda con piel crujiente, frito 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 Backhendl aus der Keule gelöst, mit knuspriger Haut, cremigem Gurkensalat, Ingwer und Preiselbeermarmelade	29
TERRINA DE CHOCHINILLO con salsify en diferentes texturas y estrella Galicia Terrine of suckling pig with salsify in differ textures an Estrella Galicia Spanferkelterrinerne mit Schwarzwurzel in verschiedenen Texturen und Estrella Galicia	36
CHOCOLATE YUNKIE - Mousse de chocolate 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	15
TUTTI FRUTTI - Ensalada de frutas 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	15
TARTE TATIN con canela y helado de habas tonka Tarte tatin with cinnamon y tonkabeen ice cream Tarte Tatin mit Zimt und Tonkabohneneiscreme	15