



MENÚ

„El Gourmet del Fuego“

aperitivo

COCTEL de Bienvenida

MARGARITA DE FRESA
ERDBEERMARGARITA
STRAWBERRY MARGARITA

1. plato

LENTEJAS

LENTEJAS DE LANZAROTE, MASCARPONE, MANZANA VERDE, PECHUGA DE PATO
LINSEN VON LANZAROTE, MASCARPONE ,GRÜNER APFEL, ENTENBRUST
LENTILES OF LANZAROTE, MASCARPONE , GRANNY SMITH , DUCK BREAST

2. plato

GAZPACHO

GAZPACHO CLASICO ANDALUZ
KLASSISCHE ANDALUSISCHE TOMATENKALTSCHALE
CLASSIC ANDALUSIAN ICE CHILLED TOMATO SOUP

3. plato

VEIRA

VEIRA, ESPARRAGOS VERDE, SALSA HOLANDESA CON ENELDO
JAKOBSMUSCHEL, GRÜNER SPARGEL, DILLHOLLANDAISE
SCALLOP, GREEN ASPARAGUS, HOLLANDAISE SAUCE WITH DILL

4. plato

CARRILLERA

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA , POLENTA, PERA PICOLINA CON ARANDANOS
GESCHMORTE RINDSBACKERL, POLENTA, PREISSELBEERBIRNE
BRAISED BEEF CHEEK , POLENTA , PEAR WITH CRANBERRIES

5. plato

SUEÑO dulce

TARTITA DE CHOCOLATE CON NUCLEO FUNDIDO , SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM ÜBERRASCHUNGSKERN. WALDBEERMARK
CHOCOLATE TARTE WITH LIQUID SURPRISE INSIDE, FOREST BERRY SAUCE

69.-/ P I.G.I.C. incl.

MARIDAJE 38.-/P

WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING



TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS

ALLE GERICHTE KÖNNEN EINES DIESER ALLERGENE ENTHALTEN

ALL DISHES MAY ONE OF CONTAIN ONE OF THESE ALLERGENS

sujecto a cambios

Änderungen vorbehalten

changes reserved