

MENÚ „El GOURMET del VERANO“

aperitivo

CAVA „VIVÉ“

ESPUMOSO CON ESENCIA DE ALBAHACA
SPANISCHER PROSECCO MIT HAUSGEMACHTER BASILIKUMESSENZ
SPANISH SPARKLING WINE WITH HOMEMADE BASIL ESSENCE

6,00

1. plato

ATÚN “EL VERANO”

TARTAR DE ATUN ROJO SOBRE AGUACATE Y PAPAYA CON ALGAS DE WAKAME Y SALSA TERIYAKI
TARTAR VOM ROTEN THUNFISCHT AUF AVOCADO UND PAPAYA DAZU WAKAMEALGEN & TERIYAKISAUCE
RED TUNA TARTAR TOPPED ON AVOCADO AND PAPAYA WITH WAKAME ALGAS AND TERIYAKI SAUCE

17,80

2. plato

GAZPACHO „EL VERANO“

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

8,80

3. plato

ARROZ „EL VERANO“

RISOTTO ITALIANO, PESTO DE HIERBAS, GAMBAS & PARMESANO
ITALIENISCHES RISOTTO MIT KRÄUTERPESTO, GARNELEN & PARMESAN
ITALIAN RISOTTO, HERB PESTO, SHRIMPS & PARMESAN

21,80

4. plato

CARRILLERA „EL VERANO“

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON PURÉ DE PAPAS Y VERDURAS DEL MERCADO
GESCHMORTE RINDSBACKERL MIT KARTOFFELPÜREE UND MARKTGEMÜSE
GESCHMORTE RINDSBACKERL WITH POTATO PURE AND FARMER'S VEGETABLE

23,80

5. plato

SUEÑO “EL VERANO”

MUS CASERO DE DOS CHOCOLATES CON NATA
ZWEIERLEI HAUSGEMACHTES MOUSSE VON FEINSTEN SCHOKOLADEN MIT SAHNE
HOMEMADE MOUSSE MADE FROM TWO OF THE BEST CHOCOLATES WITH WHIPPED CREAM

9,50

69.-/ P

I.G.I.C. incl.

MARIDAJE

38.-/ P

WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

subjecto a cambios todos los platos pueden contener alérgenos

Abhängig von der Verfügbarkeit unserer Produkte kann es zu kurzfristigen Änderungen kommen Alle Gerichte können Allergene enthalten

changes reserved

all dishes may contain allergens