



MENÚ „EI VERANO“

aperitivo Aperitif aperitif

ESPUMOSO CASERO „ALBAHACA VIVE“

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

1.plato Erster Gang 1.course

TATAKI „EI VERANO“

TATAKI DE ATUN ROJO EN SESAMO CON SALSA TERIYAKI, ALGAS "WAKAME" & WASABI
 TATAKI VOM ROTEN THUNFISCH IN SESAM AN TERIYAKI-SAUCE, WAKAMEALGEN & WASABI
 RED TUNA TATAKI IN SESAME WITH TERIYAKI SAUCE, WAKAME SEAWEED & WASABI

2.plato Zweiter Gang 2.course

SOPA „EI VERANO“

CREMA DE ESPÁRRAGOS CON PESTO DE AJO VERDE SILVESTRE
 SPARGELCREMESUPPE MIT BÄRLAUCHPESTO
 CREAMY ASPARAGUS SOUP WITH WILD GREEN GARLIC PESTO

3.plato Dritter Gang 3.course

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS „EI VERANO“

ENSALADA TIBIA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, PACK CHOY, FRESAS MARINADAS Y CREME FRAICHE
 LAUWARMER SALAT VON WEISSEM STANGENSPARGEL MIT PACK CHOY, MARINIERTEN ERDBEEREN & CREME FRAICHE
 WARM WHITE ASPARAGUS SALAD WITH PACK CHOY, MARINATED STRAWBERRIES & CRÈME FRAICHE

4.plato Vierter Gang 4.course

CORDONIZ & FOIE „EI VERANO“

PECHUGA DE CORDONIZ ENVUELTO EN BACON & FOIE GRAS SOBRE RISOTTO DE REMOLACHA
 WACHTELBRUST IN SPECK & FOIE GRAS AUF ROTE-BEETE-RISOTTO
 BREAST OF QUAIL WRAPPED IN BACON & FOIE GRAS TOPPED ON BEETROOT RISOTTO

5.plato Fünfter Gang 5.course

CORDERO CANARIO „EI VERANO“

LOMO DE CORDERO LECHAL CANARIO CON POLENTA & JUDIAS EN ABRIGO DE BACON
 ROSA GEBRATENER KANARISCHER LAMMRÜCKEN MIT POLENTA & GRÜNEN BOHNEN IM SPECKMANTEL
 PINK CANARIAN LAMB SADDLE WITH POLENTA & GREEN BEANS COATED IN BACON

6.plato Sechster Gang 6.course

SUEÑO „EI VERANO“

HELADO DE VAINILLA DE BOURBON CON RAGOUT DE ARÁNDANO & ACEITE DE SEMILLA DE CALABAZA
 BOURBON-VANILLEEIS AUF BLAUBEER-RAGOUT DAZU KÜRBISKERNÖL & VOLLKORN-CRUMBLE
 BOURBON VANILLA ICECREAM TOPPED ON BLUEBERRY RAGOUT WITH PUMPKIN SEED OIL & CRUMBLE

ingredientes
 ingredients
 Zutaten

1.
 €

4,80

*bdj

15.80

*k

6,80

*ck

16.80

*k

18.80

*ak

23,80

*km

6,80

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.



68.-/P

25.-/P

75.-/P

33.-/P

2. MENU DE 4 PLATOS (CUATRO PLATOS MÁS PERQUEÑOS DE LIBRE ELECCIÓN CON APERITIVO)

2. 4-GÄNGE MENÜ (VIER DER ANGEBOTENEN GERICHTE VERKLEINERT INKL. APERITIF)

2. 4-COURSE-TASTING MENU (FOUR SMALLER PLATES OF YOUR CHOICE INCL APERITIF)

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

3. MENU DE 6 PLATOS (TODOS LOS PLATOS MÁS PERQUEÑOS, PERO CON APERITIVO & SORBETE)

3. 6-GÄNGE MENÜ (ALLE ANGEBOTENEN GERICHTE VERKLEINERT, ABER INKL. APERITIF & SORBET)

3. 6-COURSE-TASTING MENU (ALL PLATES SMALLER BUT INCL APERITIF & SORBETE)

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING



ULTIMO PEDIDO A LAS 20:45 HRS
 BESTELLUNG BIS SPÄTESTENS 20:45 UHR
 LAST ORDER AT 8:45 PM