

DESDE AB FROM 09.09.2023 ON

MENÚ „VERANILLO“

Spätsommermenü indian summer menu

aperitivo Aperitif aperitif

CAVA, VIVÈ

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

1.plato Erster Gang 1.course

BONITO „VERANILLO“

BONITO DEL NORTE SOBRE RAGÚ DE ACEITUNAS NEGRAS, NUECES & CARPACCIO DE SANDIA
THUNFISCH AUS GALIZIEN AUF RAGOUT VON SCHWARZEN OLIVEN, NÜSSEN & WASSERMELONEN-CARPACCIO
GALICIAN TUNA TOPPED ON BLACK OLIVES, NUTS & WATERMELON CARPACCIO

2.plato Zweiter Gang 2.course

GAZPACHO „VERANILLO“

GAZPACHO DE PEPINO & MELÓN CON SALMON AHUMADO
GURKEN-MELONEN-KALTSCHALE DAZU GERÄUCHERTER WILDLACHS
ICE CHILLED CUCUMBER MELON SOUP ACCOMANIED BY SMOKED SALMON

3.plato Dritter Gang 3.course

SAN PEDRO „VERANILLO“

FILETE DE SAN PEDRO SOBRE RAGÚ DE PUERRO & CAVIAR DE SALMON
FILET VOM ST PETERSFISCH AUF LAUCHRAGOUT & LACHSKAVIAR
FILET ROM FRESH JOHN DORY WITH LEEK RAGÚ AND SALMON CAVIAR

4.plato Vierter Gang 4.course

CORDERO „VERANILLO“

SOLOMILLO DE CORDERO LECHAL SOBRE RAGÚ DE PIMIENTOS & TOMATES CON POLENTA
ROSA GEBRATENES FILET VOM MILCHLAMM AN PAPRIKA-TOMATEN-RAGOUT DAZU POLENTA
PINK LAMB FILLET TOPPED ON PEPPER-TOMATO RAGOUT ACCOMPANIED BY POLENTA

5.plato Fünfter Gang 5.course

LIMÓN „VERANILLO“

CREMA DE LIMON CASERA CON RAGÚ DE CEREZAS
HAUSGEMACHTE KANARISCHE ZITRONENCREME AN SAUERKISCH-RAGOUT
HOMEMADE CANARIAN LEMON CREAM WITH CHERRY RAGOUT

MENU DE 5 PLATOS & APERITIVO 5-GÄNGE MENÜ & APERITIF 5-COURSE-TASTING MENU & APERITIF

65. -/P

ULTIMO PEDIDO A LAS 20:15 HRS LETZTE BESTELLUNG BIS SPÄTESTENS 20.15 UHR LAST ORDER AT 8:15 PM

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING 32. -/P

I.C.I.G incl. Steuer inkl. tax incl.

*ingredientes alergénicos

allergic ingredients

allergene Zutaten

sujecto a cambios

Änderungen vorbehalten

changes reserved

