

# DEGUSTATIONSMENÜ

*Knusprige Algen*

*Anchovi-Sablé mit Sardellencreme*

*Leckerei aus Apfel, Gurke und Austernpflanze*

*Calçot-Praline (Frühlingszwiebeln)*

*Kabeljau-Salat mit dicken Bohnen aus Santa Pau*

*„Xiuxo“-Gebäck mit schwarzem Reis*

*Schweinsbaxen-Rolle mit Taschenkrebis*



*Spargel mit Milchmayonnaise, Spiegelei und gekochtem iberischem Schinken*

*Dicke Bohnen und Erbsen, Herzmuscheln und grüne Minzsauce*

*Seehecht von der Küste mit Sellerieknollen-Emulsion, geräuchertem Schafskäse und schwarzem Knoblauch*

*Zweierlei Art Fleischbällchen mit Tintenfisch*



*Käseplatte mit handwerklich hergestelltem und Fermier-Käse, ausgewählt von Toni Gereç*



*Tee aus Kaffernlimette, Joghurtmolke und roten Früchten*

*Schokolade, Champignons und Lakritz*



*Petit fours*

*85,00*

*Dieses Menü wird nur bei voll besetztem Tisch serviert*

*Optional mit Weinauswahl. Mineralwasser und Kaffee.*

*25,00*

*Dieses Menü hat eine Servierdauer von mindestens zweieinhalb Stunden, daher wird es bis 30 Minuten vor Schließen der Küche serviert.*

*In Einhaltung der EU-Vorschrift stellt Ihnen der Maître auf Anfrage eine Liste der allergenen Zutaten zur Verfügung.*