

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, Schwertmuscheln 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.