

FEINSCHMECKERMENÜ

TAPAS

Feines Schinkengebäck

Meeres-Fladenbrot

Sommerlicher Trink-Salat mit Basilikum und Oliven

Marinierte Schwertmuscheln mit Fenchel

Wassermelonen-Sangría-Würfel

Gedünstete Brioche und Kalbfleisch-Sandwich

Kartoffelkrokette, Casar-Kuchen und La-Vera-Paprika

MENÜ

Mandelcreme mit Garnelen und schwarzem Knoblauch

Tartar aus Tomate und Thunfisch mit Pate aus Minz-Pesto

Rotbarben mit Apfelemulsion aus dem Empordà und kaltgepresstem Olivenöl Argudell

Bellota-Ente mit „trinxat“ aus Kürbis, Spinat und Aprikosen



Käseplatte aus traditionell hergestellten und Bauernkäsen,
von Toni Gerez & Co ausgewählt



Gurkenröllchen mit grünem Apfel und Basilikum

Pfirsich, Kakao und Minze



Petit fours

79,00

Dieses Menü wird nur für den ganzen Tisch serviert

Optional mit Weinauswahl. Mineralwasser und Kaffee

21,00

ZUM TEILEN

Austern, grüner Apfel, Queller und Sekt	33,00
Tartar aus Schwertmuscheln mit Anis	27,00
Schinkenstreifen 5J mit knusprigem Fladenbrot und Tomate	31,00
„Airbag“-Brot mit Roggen	18,00
Weichschalen-Krebs in Tempura mit Romesco-Creme	24,00
Käseplatte aus traditionell hergestellten und Bauernkäsen, von Toni Gerez & Co ausgewählt	27,00

VORSPEISEN

Mandelcreme mit schwarzem Knoblauch und Garnelen	42,00
Tomaten-Tartar mit Paste aus Minz-Pesto und Oliven aus Aragonien	18,00
Jakobsmuscheln mit Bauchspeck vom iberischen Schwein	26,00
Berge und Meer“: Roastbeef mit Hummer-Ceviche	40,00
Thunfisch-Marmitako	25,00

FRISCH AUS DEM MEER

Unsere Version des Fisch- und Meeresfrüchte-Eintopfs	32,00
Gratinierte Schalen- und Weichtiere an Safran	57,00
Fisch vom Markt mit Pilpil aus grünem Apfel und Spargeln	33,00
Rochen mit mildem mariniertem Gemüse in Malquerida-Bier	30,00
Confitierte Tintenfische, mit Steinpilzen und Foie Gras gefüllt	31,00
Thunfisch mit Anchovi und Oliven	29,00

FLEISCH-UND GEFLÜGELGERICHTE

Schnitzel vom iberischen Schwein mit Vinaigrette aus gebratenem Knoblauch	29,00
Schweinshaxen mit Hummer und Choron-Sauce	45,00
Bellota-Ente mit trinxat aus Kürbis, Spinat und Aprikosen	30,00
Bei niedrigen Temperaturen gegartes Lamm mit Salbei	33,00
Roastbeef an Salz mit roter Bete und Ziegenkäse	36,00
Kaninchenschenkel mit Pisto und Tintenfischen	33,00

NACHSPEISEN

Rund um die Welt, fünf Kontinente, fünf Gewürze, drei Schokoladen	12,00
Tomaten, Frischkäse, Honig und Kirschen	12,00
Weißer Schokoladencreme, Joghurt und Limone mit gestoßenem Fruchteis aus roten Früchten	12,00
Karamelisierter Pudding, Kaffee und Ratafia-Schnaps	
Pfirsich mit Schokolade und Minze	12,00
Verschiedene hausgemachte Eis- und Sorbetsorten	8,00
Käseplatte aus traditionell hergestellten und Bauernkäsen, von Toni Gerez & Co ausgewählt	27,00