

### ENTRANTES - STARTERS

Crema de coliflor y trufa blanca con picatostes, calabaza en brunoise y gamba roja soasada  
Cauliflower and white truffle cream with croutons, brunoise pumpkin and sautéed red prawn

0 - OR

Brioche relleno de tartar de solomillo de ternera con mayo de kimchi  
Brioche stuffed with beef tenderloin tartar with kimchi mayonnaise

### PRINCIPALES - MAIN COURSES

Lechona con puré de apionabo y manzana asada  
Suckling pig with celeriac puree and baked apple

0 - OR

Bacalao confitado sobre patata al romero, jugo de pimiento asado y espinacas  
Cod confit over rosemary potatoes, roasted pepper juice and spinach

0 - OR

Ravioli de setas con salsa de pesto rojo y espárragos  
Mushroom ravioli with red pesto and asparagus sauce

### POSTRES - DESSERTS

Parfait de naranja con gominola de eucalipto, "streusel", coco y helado de Baileys  
Orange parfait with eucalyptus gum, streusel, coconut and Baileys ice-cream

0 - OR

Espuma de yogurt con helado de yogurt-maracuyá, mango y toffe de azúcar mascabado  
Yoghurt foam with yoghurt-maracuja ice cream, mango and mascovado sugar toffee

**\*El menú deberá reservarse antes de las 12:00 horas y deberá servirse para toda la mesa\***

**\* The menu needs to be booked before 12:00 noon and shall be served for the whole table\***

35,00 Eur

MENU COMPLETO  
FULL MENU

Por favor consulte con nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias  
Please inform our staff in case of food allergies or intolerances



### VORSPEISEN - ENTRÉES

Blumenkohl und weiße Trüffelcreme mit Croutons, brunoise Kürbis und sautierten roten Garnelen  
Crème de chou-fleur et truffe blanche avec croûtons, courge brunoise et crevette rouge sautées

#### ODER - OU

Brioche gefüllt mit Rinderfilet-Tartar mit Kimchi-Mayonnaise  
Brioche farcie de tartare de filet de bœuf avec mayonnaise au kimchi

### HAUPGERICHTE - PRINCIPALS

Spanferkel mit Knollenselleriepüree und Bratapfel  
Cochon de lait avec purée de céleri-rave et pomme au four

#### ODER - OU

Kabeljau-Confit auf Rosmarinkartoffeln, geröstetem Paprika und Spinatsaft  
Morue confite sur pomme de terre au romarin, poivron rôti et jus d'épinard

#### ODER - OU

Pilzravioli mit rotem Pesto und Spargelsauce  
Raviolis aux champignons, sauce au pesto rouge et aux asperges

### NACHTISCH - DESSERTS

Orangenparfait mit Eukalyptusgummi, Streusel, Kokosnuss und Baileys-Eis  
Parfait à l'orange avec gomme d'eucalyptus, streusel, noix de coco et glace Baileys

#### ODER - OU

Joghurtschaum mit Joghurt-Maracuja-Eis, Mango und Mascovado-Zucker-Toffee  
Mousse de yaourt avec crème glacée yaourt-maracuja, mangue et caramel au sucre mascovado

**\*Das Menü muss vor 12:00 Uhr mittags gebucht werden und muss für den gesamten Tisch serviert werden\***

**\* Le menu doit être réservé avant 12h00 et doit être servi pour toute la table\***

35,00 Eur

KOMPLETTES MENÜ  
MENU COMPLET

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten Please  
S'il vous plaît consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires

