

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Griechische Oliven	4€
Iberische Schinkenplatte	30€
Spanisches Baguette Ramillete Mallorca, Binioli-Olivenöl und Meersalz	8€
Eine Auswahl an Käsesorten Tan a gustito, mit Obst-und Feigenmarmelade und Brot	30€
Kristallbrot mit hausgemachter geräucherter Butter mit frischem Rosmarin	9€
Spanisches Baguette mit pesto (Spezialität Genovese)	9€
Würzige mallorquinische Wurst mit Pedro Ximenez Reduktion	16€

TEMPURA & FRITTIERTES

Rinderfilet croquettes mit ihrer geräucherten Auberginen-Aioli	14€
Knusprige Garnelen auf einem Parmesan-Creme Bett und geröstetem Mais	18,90€
Tempura-Artischocke mit geräucherter Auberginen-Aioli	19€

CREME & SALATE

Rote- Bete- Salat mit Himbeeren, Schnittlauch, Granatapfel, Endivien und Himbeervinaigrette	18,50€
Quinoasalat mit Orangenreduktion, Weintrauben, Pinienkernen, Gurke und Avocado	19,50€
Karotten-Hummus und Rohkost	17,90€
Kürbis-, Orangen- und Ingwer Creme mit Ingwercreme mit konfierten Kastanie	18€

CEVICHE SPEZIALITÄT DU CHEF

(Unsere Ceviches werden im Moment mit frischem Koriander zubereitet)

Ceviche Ecuadorianische mit Garnelen, Zwiebelpickles, Avocado, tomate, grünem Paprika	24€
Ceviche aus Fisch, Avocado, Mote (weibler Mais), Süßkartoffel, Gurke, Limette, Radi	25€
Ceviche Vegano mit bananen chips	19€
Ceviche Mixto aus Fisch und Garnelen	32€
Ceviche Jipijapa aus Fisch, Avocado, Zwiebelpickles, tomate, grünem Paprika, cacahuete	27€

Diese Einrichtung verfügt über eine Liste von Allergenen und Unverträglichkeiten
Fragen Sie unsere Mitarbeiter (gemäß Verordnung (EU) 1169/2011)

In unserer Einrichtung erfüllen wir das Königliche Dekret 1420/2006 zur Vorbeugung von Anisakis

MEER & OZEAN

Jakobsmuscheln mit Mandelcreme, französische Foie Poelé, serviert mit P. Ximénez sauce	29,90€
Frisches Steinbuttfilet mit Butter, Thymian, Knoblauch und Gemüse gekocht	35€
Fang des Tages	S/M

FLEISCH

Rinderfilet mit Kartoffelpüree nach Robuchon-Art	37€
Iberische Schweinelende mariniert und geräuchert serviert mit Bananen-Vanillecreme	31€
Beef Tartar (200 grs) auf Blüten und Sprossen serviert mit Toast aus Sardinien	30€

HAUSEIGENE FRISCHE NUDELN DES CHEFS

Cremiges Risotto mit Garnelen	26€
Hausgemachte Gnocchi mit Pesto	22€

ZUSÄTZLICHE SAUCEN (Zur Auswahl)

Aioli	3€
Geräucherte Butter	3€
Hausgemachtes Brot pro person	3€

DESSERTS HAUSGEMACHT TAN A GUSTITO

Zitronentörtchen, italienisches Baiser und geriebene Limette	14€
Schokoladenkuchen, Avocado und Erdbeertartar (vegan)	10€
Passionsfruchtmousse in zwei Texturen mit kandierten Sesamkörner	10€

***Inkl. MWST. 10% / **Fragen Sie unser Team nach dem Vorschlag des Tages**

Diese Einrichtung verfügt über eine Liste von Allergenen und Unverträglichkeiten
Fragen Sie unsere Mitarbeiter (gemäß Verordnung (EU) 1169/2011)

In unserer Einrichtung erfüllen wir das Königliche Dekret 1420/2006 zur Vorbeugung von Anisakis