

menú mediodía

ENTRANTES

Tartar de salmón con salsa kimchi,
mango, huevas de trucha
y crujiente de arroz

Ensalada de tomate negro
con caballa marinada en ponzu

Huevo a baja temperatura
con sobrasada, espuma
y chips de patata

PRINCIPALES

Bacalao gratinado con salsa thai
y trio de pimientos

Preso ibérica a la brasa con puré
de boniato y setas salteadas

Gnocchi de espinaca
con salsa de marisco, mejillones
y emulsión de perejil

POSTRES

Glaseado de chocolate
con dulce de leche,
crumble de cacao
y sorbete de maracuyá

Tiramisú con helado de vainilla

lunch menu

APPETIZERS

Salmon tartar with kimchi sauce,
mango, trout roe and crunchy rice

Black-tomato salad
with ponzu-marinated mackerel

Low-temperature-cooked egg
with sobrasada, potato foam
and chips

MAINS

Gratinated cod with Thai sauce
and a trio of peppers

Grilled Iberian pork shoulder
with sweet-potato purée
and stir-fried mushrooms

Spinach gnocchi with a sauce
of shellfish, mussels
and parsley emulsion

DESSERTS

Chocolate glaze with caramel,
cacao crumble
and passion-fruit sorbet

Tiramisu with vanilla ice cream

mittagessen menü

VORSPEISEN

Lachs-Tartar mit Kimchi-Sauce,
Mango, Forellenkaviar
und Knusperreis

Salat von schwarzen Tomaten mit
Makrele in Ponzu-Marinade

Niedrig-Temperatur-Ei mit Sobrasada,
Kartoffelschaum und Chips

HAUPTGERICHTE

Gratinierter Kabeljau mit Thai-Sauce
und dreierlei Paprika

Gegrillte Prensa Ibérica
mit Süßkartoffel-Püree
und sautierten Pilzen

Spinat-Gnocchi
mit Meeresfrüchte-Sauce,
Miesmuscheln
und Petersilien-Emulsion

NACHSPEISE

Glasierte Schokolade
mit „Dulce de leche“, Kakao-Streusel
und Maracuja-Sorbet

Tiramisú mit Vanilleeis

22,90€