

Menu Classics

Hello from the kitchen

Sopa Calabaza

Sopa De Calabaza | Jengibre | Leche De Coco | Gamba
Kürbissuppe | Ingwer | Kokosmilch | Gamba
Pumpkin soup | Ginger | Coconut milk | Gamba

—

Boeuf Rosini

Medallion de ternera | Foie de Pato | Chutney de vino oprto | Puree de patatas | Salsa de Trufa
Rinder Medallion | Foie Gras | Portwein Birnen Chutney | Kartoffelpüree | Trüffelschaum
Beef medallion | Portweine Pear Chutney | potato mash | Truffle foam

—

Tarta de Chocolate

Tarta de Chocolate con Sorbete de Mango
Schokoladen Tarte mit Mango sorbet
Chocolate Tarte with Mango sorbet

Menu Classic 49 €

Menu Trespaís

Hello from the kitchen

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato | Tártaro de Atún Rojo | Alcaparras fritos | Boquerones
Vitello Tonnato | mediterranean - mariniertes Thunfisch- Tatar | gebackene Sardellen | Kapernäpfel
Vitello Tonnato | Red Tuna tartar | backed Capers | fried Boquerones

—

Halibut | Heilbutt | Halibut

Filete | gratinado con alioli | Croquetas de Calamar | Piment d'espelette holandesa | patatas
Filet | gratiniert mit Aioli | Calamar Kroketten | Piment d' espelette Hollandaise | Kartoffel
Fillet | au gratin with aioli | Calamar croquettes | Piment d'espelette hollandaise | potato

Tête de Moine

Tête de Moine | Pan de frutas secos | Mostaza de higos | Uvas | Nueces Caramelizadas
Tête de Moine | Früchtebrot | Feigensenf | Trauben | Karamellisierte Walnüsse
Tête de Moine | Fruit Bread | Fig Mustard | Grapes | Caramelized walnuts

—

Eis am Stiel

Avellanas - Parfait | Espresso | Ciruela | Empanadillas de queso austriaca
Haselnuss - Parfait | Espresso | Zwetschgen | Topfenknödel
Hazelnut - Parfait | Espresso | Plums | austrian cream cheese dumplings

Menu Nou 58 €