

MENU DE NOCHE VIEJA

Aperitivo

—

Crema de gamba roja, vieiras, azafrán y pétalos de rosa

—

Canelón relleno de trompetas de la muerte y ceps con una emulsión de parmesano y trufa negra

—

Rodaballo en costra de algas con salsa de citronela, cardamomo y hojas de lima

—

Sorbete

—

Solomillo de ternera blanca, graten de patata y jamón ibérico con salsa de palo y oporto

—

Ganache de chocolate, bizcocho de pistacho y emulsión de naranja y aceite virgen

110€ iva incluido

SILVESTER MENÜ

Aperitif

**Cremé von roter Garnele, Jakobsmuscheln,
Safran und Rosen-Blütenblättern**

**Canelón gefüllt mit schwarzen Pfifferlingen und Steinpilzen,
an Emulsion von Parmesan und schwarzem Trüffel**

**Steinbutt in Algenkruste an Zitronengrassauce,
Kardamom und Limettenblättern**

Sorbet

Kalbsfilet

mit Kartoffel-Ibericoschinken Gratin an Palo-Portwein Sauce

**Schokoladencreme, Pistazienbisquit
und Orangen-Olivenöl Emulsion**

110 €

inklusive Mwst

NEW YEAR'S EVE MENU

Aperitif

Cremé of red prawns, scallops, saffron and rose petals

**Canelón stuffed with black chantarelle and porcini with an
emulsion of Parmesan and black truffles**

Turbot with alga crust, lemongrass, cardamon, and lime leaves

Sorbet

**Vealfilet with gratin of potatoes and Iberico ham and Palo-Port
sauce**

Chocolate crème, pistachio bisquit and orange-olive oil emulsion

110 €

VAT incl.