



DEGUSTATIONSMENÜ

Foie mit Quitten und Kakaofüllung

Praline mit Kaninchenleber und Malvasía-Wein-Füllung

∞ ∞ ∞

Knuspriges Spitzbein-Sandwich

Arepa mit Tatarfüllung vom Kanarischen Rind

∞ ∞ ∞

Tatar aus Feuerroter Tiefseegarnele und Zitrusfrüchten

In Butter und Ossietra-Kaviar geröstetes Maisbrot

∞ ∞ ∞

Kokos-Mango-Papaya-Suppe

∞ ∞ ∞

Geräucherter Aal mit grünem Pistazien-Ajoblanco

∞ ∞ ∞

Hummer mit Zitronengras-Emulsion

∞ ∞ ∞

Kabeljau dekliniert:

Croissant aus Kiemenbacken vom Kabeljau „Kokotxas“ in grüner Soße

Kabeljau-Kutteln in ihrer Creme

Konfierter Kabeljau, Oliven und Orange

∞ ∞ ∞

Freiland-Tauben-Supreme auf zart gegartem Weizen, Rote Beete und Blumenkohl

∞ ∞ ∞

Zitrusfrüchte und Joghurt

Himbeere, Kokos und Tee

Petit Fours

Preis pro Person (IGIC incl.) 69,- €

Weinpaarung optional preis pro Person (IGIC incl.) 29,- €

Möglichkeit zu „Private Dining“ in unserem Mirador (max. 10 Personen),

Aufpreis 15,- € pro Person

Hinweis: *Dieses Menü ist ausschließlich auf Vorbestellung und für den ganzen Tisch erhältlich.*