



Debido a la complejidad de la elaboración de nuestros platos los menús solo se sirven a mesa completa

PETIT MENÚ

Jugo espumoso de berros
cigala confitada, minestrone de ibéricos

Carpaccio de chuleta ahumada
puerros jóvenes asados, salsa romesco

Arroz cremoso de erizo
gamba roja, pomelo rosado

Lomo de Lubina
coliflor trufada, moluscos en salsa verde

Pichón a la brasa
ragú de ternera, jugo de balsámico

Té matcha, tofe de coco, bergamota

135.00

Estaremos encantados de atender las consultas de nuestros clientes que deseen saber si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular.

Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.

La ingesta de alimentos crudos puede incrementar el riesgo contra alguna enfermedad



Debido a la complejidad de la elaboración de nuestros platos los menús solo se sirven a mesa completa

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ostra Fine de Claire, salmorejo de jalapeño, sake

Royal de carabinero, sorbete de hinojo, ensalada viet

Corte de pulpo ahumado
jugo de hortalizas al carbón, puré meloso de piña

Raviolis de foie, consomé de pato, vegetales

Yema de huevo, tocineta, jugo de judía Perona

Gallo de San Pedro
confitura de tomate, ñoquis de azafrán

Centro de solomillo
florentina de espinacas, berenjena ahumada
salsa perigueux

Selección de quesos internacionales

Tequila reposado, pepino encurtido, lima kaffir

Flor de hibiscos, ruibarbo, yogurt de oveja

160.00



Due to the complex elaboration of our dishes
we serve one menu per table

PETIT MENU

Watercress cream
cray fish, Iberian ham minestrone

Smoked beef carpaccio
grilled spring onions, romesco sauce

Creamy rice with sea urchin
red prawns, pink grapefruit

Filet of sea bass
truffled cauliflower, mussels in herb sauce

Roasted pigeon, beef ragu, balsamic jus

Matcha tea, coconut toffy, bergamot

135.00

We welcome enquiries from customers who
wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be
made aware of, when preparing your menu.

The consumption of raw or undercooked food may increase the risk of
food – borne illness

Prices in Euro, including Tax



Due to the complex elaboration of our dishes
we serve one menu per table

TASTING MENU

Fine de Claire oyster, jalapeño salmorejo, sake

Scarlet shrimp royale, fennel sorbet, viet salad

Smoked octopus, barbecue juice, pineapple

Foie gras ravioli, duck consommé, vegetables

Egg yolk, bacon, sugar snap juice

John Dory, tomato marmalade, saffron gnocchi

Beef tenderloin
spinach florentine, smoked eggplant
perigueux sauce

Selection of international cheese

Tequila, cucumber, kaffir lime

Hibiscus flower, rhubarb, sheep yogurt

160.00



Aufgrund der Komplexität unserer Speisen bitten wir Sie
eine Menüfolge pro Tisch auszuwählen

PETIT MENÜ

Kremige Brunnenkresse
Kaisergranat, Iberische Schinken Minestrone

Geräuchertes Rindercarpaccio
gegrillte Frühlingszwiebeln, Romesco Sauce

Cremiger Reis mit Seeigel
rote Garnelen, Pink Grapefruit

Wolfsbarschfilet
getrüffelter Blumenkohl
Muscheln in Kräutersauce

Gegrillte Taube
Rinderragout, Balsamic Jus

Matcha Tee, Kokosnuss Toffy, Bergamotte

135.00

Gerne beantworten wir fragen,
ob unsere Gerichte eine bestimmte Zutat enthalten.

Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit, damit wir
diese bei der Zubereitung Ihres Menüs
berücksichtigen können.

Der Verzehr von rohen oder ungekochten Lebensmitteln kann zu einer
Lebensmittelunverträglichkeit führen

Preise in Euro, MwSt. Inklusive



Aufgrund der Komplexität unserer Speisen bitten wir Sie
eine Menüfolge pro Tisch auszuwählen

DEGUSTATIONS MENÜ

Fine de Claire Auster, Jalapeño Salmorejo, Sake

Kardinalsgarnele, Fenchel Sorbet, Viet Salat

Geräucherter Oktopus, Barbecue Jus, Ananas

Gänsestopfleber Ravioli
Entenconsommé, Gemüse

Eigelb, Speck, Zuckerschoten Saft

Sankt Petersfisch
Tomatenkonfitüre, Saffran Gnocchi

Rinderfilet
Spinat Florentiner Art, Aubergine
Perigueux Sauce

Internationale Käseauswahl

Tequila, Gurke, Kaffernlimette

Hibiscus, Rhabarber, Schaafsjogurt

160.00