


VORSPEISE

Iberischer Schinken mit "Coca" Brot und Tomate
22€

Burrata Salat mit "Escalivada", Pinienkerne
und trocken Tomato
16€

Thai Suppe mit kandierten Langustinen , Tobiko
Kaviar und Blinis mit gerösteter Butter 
16€

Garnelen mit Knoblauch "Cova Negra Stil"
17€

Taco aus Wagyu Rindsfleisch, eingelegte Zwiebel,
Idiazabal Käse und Eidotter
17€
Vegetarisch Option (Shitakes Pilzen) 14€

Foie Grass Terrine (Gänseleberpastete)
mit Apfel- Vanilla Sosse und Brioche Brot
18 €

Steak Tartar mit Knäckebrot und *pommes frites*
23€


Iberisches Schwein Cannelloni XL
mit Grüner Curry und Parmesankäse *crème*
16€

Artischocken, *Guancia*le und Trüffel Eidotter
18€

Krebs Ravioli mit "Sweet-chili" Sosse,
Wachtelei und Trüffle 
18€

Cremiger Reis mit Garnelen Carpaccio ,
Limette-Vanilla und Speck
22€

FISCH

Seeteufel mit Paprikagewürz "Mojo", Pommes
Frites Massel, geräuchert Aal und "Salsa Brava" 
26€

Seezunge mit Yuzu Meunier servieren mit Gemüse
und Kartoffeln
27€

3 möglichkeiten Hummer zu essen
Consomé – Tempura – vom Grill
27€

Roter Thunfischbauch als warme Tataki gekocht mit
Auberginen Creme und "knusprig Tartar"
27€

Tages Fisch (Gebacken /Gegrillt) mit Gemüse
PSM

FLEISCH

Kandierter Spanferkel
mit Rote Curry Sosse und Thai Salat
24€

Mallorquinisch Milchlamm "Tandoori Stil"
mit Gemüse Pakora, Ananas Chutney und würzig Reis
25€

Gegrilltes Kalbsfleisch Kotelete , Kartoffeln *patató*,
Gemüse und *Béarnaise* Sösse
29€

"Rossini" Rinderfilet , *Foie Grass* Krokette ,
sautierte Pilzen mit Bata-soyu und Porto Sosse
28€



Brot, Butter und Oliven Öl service- 3.50€ x pax
Möchten Sie unseren Brotservice nicht in Anspruch nehmen,
Lassen Sie es uns wissen

In dieser Einrichtung haben wir ein Allergenmenü / VAT 10% INKLUSIVE