



MIGDIA

Cold apricot and tomato cream, basil gel and beetroot-cured onions
Kalte Aprikosen-Tomaten-Creme, Basilikum-Gel und Rote-Bete-Räucherzwiebeln

Onions stuffed with foie grass, green olives and lacquered sheets of duck and fresh leaves
Mit Foie gefüllte Zwiebeln, grüne Oliven und lackierte Entenblätter und frische Blätter

Creamy rice with red prawn, “camaiot” and snow peas
Cremiger Reis mit roter Garnele, Camaiot und Zuckerschoten
(Supplement 8€)

Iberian pastrami, squash mustard ice cream shots, crunchy citrus garrofon
Iberische Pastrami, Kürbis-Senf Frozen Shots, knuspriges Zitrus-Garrofon
(Supplement 9€)



Chard stalks stuffed with brie, portobello, hazelnut cream and truffle with Suau brandy
Mangoldstangen gefüllt mit Brie, Portobello, Haselnusscreme und Trüffel mit Suau Brandy

Tuna fish confit, mallorquinischer Kräuterbiskuit, Gurkenflocken und Austernpilz
Thunfisch-Confit, mallorquinischer Kräuterbiskuit, Gurkenflocken und Austernpilz

Lacquered rib of veal, radish chutney and black sesame praline
Lackierte Kalbsrippe, Rettichchutney und schwarze Sesampraline
(Supplement 8€)

Tamal steamed sea bass (cooking: banana leaf) dewlap, chard and corn risotto
Tamal gedämpfter Wolfsbarsch (Kochen: Bananenblatt) Wamme, Mangold und Maisrisotto
(Supplement 9€)



Raspberry Aromata Yogurt
Himbeer Aromata Joghurt

Lacquered figs stuffed with cream cheese and plums, carob crumble and frozen amaretto
Lackierte Feigen gefüllt mit Frischkäse und Pflaumen, Johannisbrot-Crumble und gefrorenem Amaretto

White Chocolate Coconut Cherry Éclair
Eclair mit weißer Schokolade und Kokos-Kirsche
(Supplement 6€)

Menu 23,00 VAT included

The price includes: Glass of wine or water or beer.

All our dishes can contain some ALLERGEN food among its ingredients (Regulation EU 1169/2011)