

Α R O M A T A

MIGDIA

Fried vegetable ravioli and spiced vegetable broth
Gebratene Gemüse Ravioli mit würziger Gemüsebrühe

Mussel, red shrimp and “ajoblanco” croquette
Miesmuschel, rote Garnelen und “Weisser Knoblauch” Krokette

Picantón cannelloni with its velouté
Picantón-Huhn Canelloni mit seiner Sauce Velouté



Vegetarian “Arroz brut” and its alioli
Vegetarischer “Arroz brut” (Schmutziger Reis) und Alioli

Fresh fish, green pea sauce and leek terrine
Frischer Fisch, grüne Erbsensauce und Lauchterrine

Iberian loin with cabbage in ham juice and carrot purée
Iberische Schweinelende mit Kohl, in Schinkensaft und Karottenpüree



Aromata yogurt with pomegranate and seasonal fruits
Aromata Joghurt mit Granatapfel und Früchten der Saison

Pear tatin with wine
Birnentatin mit Wein

Cheesecake with Spicy Mango Ice Cream
Käsekuchen mit Spicy Mango Ice Cream

Petit Fours



Menu 35,00€ (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)