



## Menú degustación

### *Degustation Menu*

---



Lubina marinada con terrina de aguacate, gelatina de wafu, tomate cherry y cilantro

Vieiras templadas sobre pasta fina con caldereta y hinojo estroado

Solomillo de ternera blanca gratinado sobre variación de guisantes con jamón, patata parisienne y espuma de albahaca

Camembert trufado con pesto de perejil

Milhojas de pera al vino tinto con helado de chocolate blanco

---

*Marinierter Wolfsbarsch mit Avocado-Terrine, Wafugelee, Kirschtomaten und Koriander*

*Lauwarme Jakobsmuscheln auf Pasta Tagliolini mit Meeresfrüchtefond und geschmortem Fenchel*

*Gratiniertes Kalbsfilet auf einer Variation von Erbsen mit Schinken, Parisienne-Kartoffeln und Basilikumschaum*

*Getröffelter Camembert mit Petersilienpesto*

*Millefeuille von der Rotwein-Birne mit weißem Schokoladeneis*

---

**4 platos (sin queso) 75€ (10 % IVA incl.)**

**5 platos 80€ (10 % IVA incl.)**

*4 Gerichte (ohne Käse) 75€ (10 % MwSt. inkl.)*

*5 Gerichte 80€ (10 % MwSt. inkl.)*

---

**Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 h a 21.30 h.  
Precios en Euros/ 10% IVA Incluido.**

*Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr und  
von 19.30 bis 21.30. Preise in Euro / 10 % MwSt. Inklusive.*