Menú Especial

- GRUPOS -

1

Lubina marinada con crema de aguacate, vinagreta de tomate y caviar
Marinated sea bass with avocado cream, tomato vinaigrette and caviar
Marinierter Wolfsbarsch mit Avocadocreme, Tomatenvinaigrette und Kaviar

2

Caldereta de marisco con gambas, alioli ahumado y hinojo deshidratado
Seafood stew with prawns, smoked aioli and dehydrated fennel
Meeresfrüchte-Eintopf mit Garnelen, geräuchertem Aioli und getrocknetem Fenchel

3

Filete de salmón con espinaca, puré de patata asada y salsa beurre rouge
Salmon fillet with spinach, roasted potato purée and beurre rouge sauce
Lachsfilet mit Spinat, geröstetem Kartoffelpüree und Beurre Rougesoße

o

Carrilleras de cerdo ibérico confitadas 24h con terrina de polenta, puré brócoli y salsa de Oporto
24 hour confit Iberian pork cheeks with polenta terrine, broccoli purée and Port wine sauce
24 Stunden konfierte iberische Schweinebäckchen mit Polenta-Terrine, Brokkolipüree und Portweinsoße

POSTRE

Tarta de nuez pecan con chantilly y helado de crema de whisky
Pecan pie with Chantilly cream and creamy whisky ice cream
Pekannusstorte mit Chantillycreme und Whisky-Sahneeis

MENÚ CON APERITIVO:
(cerveza, vermut, copa de cava o refresco) agua, pan y café – **65€**

MENÚ CON VINOS:
D.O RUEDA: 4 Rayas Longverdejo
D.O RIBERA DEL DUERO: Cepa 21, Hito – **85€**

Menú Especial

- GRUPOS -

1

Vitello tonnato de solomillo de ternera blanca con tartar de atún rojo, judías y vinagreta de tomate

Vitello tonnato of veal tenderloin with red tuna tartare, green beans and tomato vinaigrette

Vitello tonnato vom Kalbsfilet mit Tatar vom Roten Thunfisch, grünen Bohnen und Tomatenvinaigrette

—

2

Lubina a la plancha al stroganoff con puré de patata asada y espuma de wasabi

Grilled sea bass Stroganoff with roasted potato purée and wasabi foam

Gegrillte Wolfsbarsch Stroganoff mit Bratkartoffelpüree und Wasabi-Schaum

o

Codillo de lechona crujiente con chucrut cremoso al champagne y salsa de cognac

Crispy suckling pig knuckle with creamy Champagne sauerkraut and Cognac sauce

Knusprige Spanferkelhaxe mit cremigem Champagner-Sauerkraut und Cognacsoße

—

POSTRE

"Crumble" de frutas cítricas con parfait de avellana y vainilla

Citrus fruit crumble with hazelnut and vanilla parfait

Zitrusfrüchte-Crumble mit Haselnuss-Parfait und Vanille

MENÚ CON APERITIVO:
(cerveza, vermut, copa de cava o refresco) agua, pan y café - **50€**

MENÚ CON VINOS:
D.O RUEDA: 4 rayas, Verdejo
D.O RIOJA: Finca San Martin, Crianza - **70€**