

MEDITERRANES MENÜ

VORSPEISE ZUM TEILEN

- Salat von Kabeljau "esqueixat" und Kürbisschaum  
- Teig mit Pfeffer, Aubergine, geräucherten Sardinen und Tapenade  
- Vichyssoise mit Krabben und Frischkäsemousse  
- Muscheln in feiner Kräutersauce  

HAUPTGERICHT ZUR AUSWAHL

- Gegrillter Tintenfisch mit Gemüsetempura und Padrón-Paprika  
- Kabeljau-lende confiertes mit « trinxat » und Kürbiscreme (Suppl. 3.00€)  
- Wolfsbarsch mit gehobeltem Schinken, Edamame und Kastanien (Suppl. 3.50€)   
- Hähnchen gefüllt mit karamellisierten Zwiebeln in leichter Currysauce und Thai-Reis   
- Filet vom gereiften Rindfleisch "Rossini" mit frischer Foie, Apfel und Pilze (Suppl. 7.50€) 
- Entenmagret mit Mango-Chutney auf sautiertem Müsli und Gemüse (Suppl. 4.50€)  

REISGERICHTE (Mindestens 2 Personen)

- Meeresfrüchte-Reis
- Reis "Meer und Gebirge" mit Secreto Iberico (Schweinenacken) und roten Garnelen
- Schwarzer Reis mit Tinte und Baby-Kalamare
- Reis in Brühe mit Schreckenkrebs und Seenesseln
- Cremiger Kabeljau-Reis mit Plankton, grüner Spargel und Jakobsmuscheln (Aufpreis 3,00€)
- Reis in Brühe mit Hummer und Venusmuscheln (Supl. 9.00€)
- Reis "del Señorito" (des feinen Herrn, Meeresfrüchte ohne Schale) (suplemento 3.50€)
- Rotbarben- und Knoblauch Garnelen Reis (suplemento 3.50€)
- Tintenfischreis mit Artischocken (supl. 3.50€)
- Cremiger Entenmagret-Reis mit Feigen-Carpaccio und Foie-Spänen (Suppl. 3.50€)  
- Cremiger Reis mit Iberischer Wange, Edamame, Shiitake und Zuckerschoten (Suppl. 3.50€) 
- Suppennudeln mit Meeresfrüchten 
- Reis mit mediterranem Gartengemüse - **Vegano**     

NACHTISCHR ZUR AUSWAHL

Nachtsch des Tages oder Sorbet

WEIN & GETRANKE

Weiß, Rose or Rote Wein La Saleta (D.O. Cataluña)

Wasser und Brot

PRICE: 35.00€

Minimum 2 People

If you have any food allergies or intolerances, please inform our restaurant staff.
Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal de sala.