

menú 25 y 26 de diciembre



APERITIVO

Empanadita de pulpo al garam masala y emulsión de guisantes

Octopus patty with garam masala and pea emulsion

Octopus Patty mit Garam Masala und Erbsenemulsion

Mini tourte de poulpe au garam masala et émulsion de petits pois

ENTRANTE

**Carpaccio de salmón marinado a la pimienta verde
y verduras temperadas con cremoso de frutos rojos**

Marinated salmon Carpaccio with green pepper, vegetables with creamy red fruits

Mariniertes Lachscarpaccio mit grünem Pfeffer, Gemüse mit cremigen roten Früchten

Carpaccio de saumon mariné au poivre vert et légumes tièdes à la compote de fruits rouges

PRINCIPAL A ELEGIR

Lingote de cordero laqueado con espárragos verdes marinados, patata confitada y su jugo

Lacquered Lamb ingot with marinated green asparagus and confit potato in its reduction

Lackierter Lammbarren mit mariniertem grünem Spargel und Kartoffelconfit in seiner Reduktion

Lingot d'agneau laqué aux asperges vertes marinées et pomme de terre confite dans sa réduction

o

**Bacalao a baja temperatura con crema de pimientos asados
al balsámico y calabacín blanco tempurizado**

Low-temperature cod with cream of balsamic roasted peppers and white courgette tempura

Kabeljau bei niedriger Temperatur mit gerösteter

Paprika-Balsamico-Creme und weißer Zucchini-Tempura

Morue cuite à basse température, crème de poivrons rôtis

au balsamique et tempura de courgette blanche

POSTRE

Souflé de moka con crema de baileys y helado de vainilla jamaicana

Mocha Souffle with Baileys Cream and Jamaican Vanilla Ice Cream

Mokka-Souffle mit Baileys-Creme und jamaikanischem Vanilleeis

Soufflé au moka avec crème Baileys et glace à la vanille jamaïcaine

65€

(Inc. Agua, pan y café)

IVA Incl.

VAT incl

MwSt. inkl.