

Menú degustación

APERITIVO

Pintxo crujiente de chistorra con miel y kikos

PRIMER ENTRANTE

Flor de calabacín y queso fresco en tempura con ensalada de rúcula y germinados

SEGUNDO ENTRANTE

Arroz meloso de pulpo y sepia con cebolla

PRINCIPAL

Entrecote de ternera a las finas hierbas con patata enmascarada

POSTRE

Sopa de naranja y jengibre con mus de yogurt

MENU DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

APERITIVO

Pate de berenjena con chutney de tomate y tosta de pan cristal

PRIMER ENTRANTE

Carpaccio de tomate, remolacha, mozzarella con aceitunas negras y sal de cítricos

SEGUNDO ENTRANTE

Flor de calabacín en tempura rellena de romesco con ensalada de germinados

PRINCIPAL

Arroz meloso socorrat de calabaza y zanahoria con emulsión de ajo y perejil

POSTRE

Tarta de plátano con Almendras con helado de chocolate

Tasting menu

APPETIZER

Crunchy pintxo of chistorra with honey and kikos

FIRST STARTER

Zucchini flower and fresh cheese tempura with arugula and sprouts salad

SECOND STARTER

Mellow octopus and cuttlefish rice with onions

MAIN COURSE

Veal entrecotte with fine herbs with "patata enmascarada"

DESSERT

Orange and ginger soup with yogurt mousse

VEGETARIAN TASTING MENU

APPETIZER

Eggplant pate with tomato chutney and glass bread toast

FIRST STARTER

Tomato carpaccio, beet, mozzarella with black olives and citrus salt

SECOND STARTER

Zucchini flower tempura stuffed with romesco sauce and sprout salad

MAIN COURSE

Mellow rice with pumpkin and carrot socorrat with garlic and parsley emulsion

DESSERT

Banana and almond cake with chocolate ice cream

Degustationsmenü

ERSTE VORSPEISE

Knuspriger Pintxo aus Chistorra-Wurst mit Honig und Kikos

ZWEITE VORSPEISE

Zucchini Blüten und Frischkäse-Tempura mit Rucola und Sprossensalat

DRITTE VORSPEISE

Zarter Tintenfisch und Tintenfischreis mit Zwiebeln

HAUPTGANG

Entrecote vom Kalb mit feinen Kräutern mit "patata enmascarada"

DESSERT

Orangen-Ingwersuppe mit Joghurtmousse

VEGETARISCHES DEGUSTATIONS

ERSTE VORSPEISE

Auberginenpastete mit Tomatenchutney und Toast von pan cristal

ZWEITE VORSPEISE

Tomatencarpaccio, Rote Bete, Mozzarella mit schwarzen Oliven und Zitrusöl

DRITTE VORSPEISE

Tempura-Zucchini Blüten gefüllt mit Romesco-Sauce und Sprossensalat

HAUPTGANG

Zarter Reis mit Kürbis und Karotten-Scorrrat mit Knoblauch-Petersilien-Emulsion

DESSERT

Bananen-Mandel-Kuchen mit Schokoladeneis

APÉRITIF

Pintxo croustillant de saucisse chistorra au miel et kikos

ENTRÉE

Tempura de fleurs de courgette et de fromage frais avec roquette et salade de pousses

ENTRÉE

Riz moelleux au poulpe et à la seiche avec des oignons

PLAT PRINCIPAL

Entrecôte de veau aux fines herbes avec "patata enmascarada"

DESSERT

Soupe à l'orange et au gingembre avec mousse au yaourt

MENU DEGUSTACION VEGETARIANO

APÉRITIF

Pâté d'aubergine avec chutney de tomates et toast de pan cristal

ENTRÉE

Carpaccio de tomates, betteraves, mozzarella, olives noires et sel aux agrumes

ENTRÉE

Fleur de courgette tempura farcie à la sauce romesco et salade de pousses

PLAT PRINCIPAL

Riz moelleux au socorrot de potiron et de carotte avec émulsion d'ail et de persil

DESSERT

Gâteau aux bananes et aux amandes avec glace au chocolat