

MENU

Aperitif

- Auster mit hausgemachter Ponzu und Frühlingszwiebeln
- Pimientos de Padrón (frittierte kleine grüne Paprikaschoten)
- Rillette von der Ente auf Schwarzbrot mit Apfel-Birnen-Chutney

1. Gang

- Ceviche von der Sóller Gamba und Wolfsbarsch mit lokalen Zitrusfrüchten, Avocado, Wakame Algen und Kräutern
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfel-Birnen-Chutney mit Zitrus-Reduktion (veg.)
- Tatar vom Freiland-Rind mit Gurken, Kapern, Ei und Zwiebeln

2. Gang

- Tatar vom Thunfisch auf Guacamole mit Ponzu
- Ochsenchwanz-Ragout auf Steinpilzen mit Linsen und Blutwurst-Tamarinde-Sauce
- Linsen Salat mit eingelegtem Grillgemüse „Escalivada“ katalanischer Art (vegan)

3. Gang

- lokaler Wolfsbarsch auf schwarzem Auberginen-Humus und „Trampo“ von Sóller Orangen, mariniertem Fenchel, Zwiebeln, Kräutern und Paprika mit einer Reduktion lokaler Zitrusfrüchte
- Filet vom galizischen Freiland-Rind auf Grillgemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu eine Portwein-Chalotten-Sauce
- Wilder schwarzer Venere Reis mit Steinpilzen und grünem Spargel (vegan)

Dessert

- Cremiges Orangen-Mandel-Küchlein an Cointrau-Orangenschalen-Reduktion und Orangenlikeur-Schaum
 - Erdbeeren gefüllt mit karamellisierte „crema catalana“ auf Oreo-Kuchen-Beet
- Cremige Feigen-Pannacotta mit Cointrau-Orangenschalen-Reduktion und Mandel Likeur Schaum

2 Gänge (zur Wahl aus Gang 1-3) dazu Aperitif oder Dessert 43€

Komplettes Menu mit 5 Gängen 59€

Vom Grill

- Tataki vom Rind dry aged +40 Tage (ca. 300g) 39€
 - Entrecote vom Rind (ca. 250g) 32€
- Steak vom galizischen Weiderind dry aged +30 Tage (ca. 350g) 39€
- „Chuleton“ grosses Steak am Knochen vom Freiland-Rind dry aged +20 Tage (ca. 500g) 59€
- Seezunge (ca. 500g) im Ganzen ohne Haut mit Butter & Kräutern gegrillt, dazu Salat 39€

Gourmet

- Platte Iberico Schinken (ca. 75g) 19€
- Platte mit einer Auswahl großartiger spanischer Käse 19€
- 5 Austern „fine de claire No.2“ (Bretagne) 25€