

MENÜ

Aperitif

- Auster mit hausgemachter Ponzu und Frühlingszwiebeln
- Pimientos de Padrón (frittierte kleine grüne Paprikaschoten)
- Rilette 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 (Koriander)
- 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
- Ochschwanz-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 Orangenlikör-Schaum
- Erdbeeren gefüllt mit karamellisierter „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 49€

Komplettes Menu mit 5 Gängen 65€

Vom Grill

- Tataki vom Rind dry aged +40 Tage (ca. 250g) 43€
- Großes Steak vom Freiland-Rind dry aged +20 Tage (ca. 380g) 43€
- „Chuleton“ - großes Steak vom Freiland-Rind am Knochen dry aged +20 Tage (ca. 550g) 59€
- Seeszunge (ca. 500g) im Ganzen ohne Haut mit Butter & Kräutern gegrillt 43€

Die Gerichte vom Grill haben als Beilage Kartoffeln sowie einen Fenchel-Orangen-Salat

Gourmet

- Platte Iberico Schinken (ca. 75g) 21€
- Platte mit einer Auswahl großartiger spanischer Käse 21€
- 5 Austern „fine de claire No.2“ (Bretagne) 27€
- Caviar vom weißen Stör „Calvisius“ (ökologische Aufzucht in Italien) 10g 21€