

## VORSPEISEN - KALT

*Gemischter Salat mit Thunfisch und Orientalischen Essig. 9.00*

*Hummercremesuppe mit Krabben Brochete. 9.00*

*Marinierter Thunfisch Sashimi, Paprika Tartar und Roter Kaviar. 10.00*

*Thunfischtartar mit Blini und Kaviar. 12.00*

*Fein geschnittene mariniert Scampi mit Oliven Öl. 12.00*

*Entenleber micuit, Salz, Pfeffer und Feigen puré. 14.00*

*Jacobsmuschel- Salat mit Trüffeln und Käse. 15.00*

*6 Austern von Galien. 18.00*

*Iberischer Schinken "pata negra". 18.00*



## VORSPEISEN - WARM

*Tintenfisch mit Basilikum und Tomaten Vinaigrette. 12.00*

*Kartoffeln mit Trüffeln und Käse. 15.00*

*Frischen Entenleber mit Taboulé und Fondillon Sosse. 18.00*

*Gemischte Wild - Pilze mit Entenleber. 15.00*

*Jacobsmuscheln und Meerspinnenfleisch auf Knusperigen Gemüse. 15.00*

*Gemüsewok mit Weisskrabben. 18.00*



## REIS

*Hummer und Gemüse Risotto. 18.00*

*Krake und Venusmuschel Risotto. 15.00*

*Rote Meerbarbe und Pilz Risotto. 15.00*

## **FISCH**

*Fragen Sie nach dem Fisch des Tages*

*Rote Meerbarbe aus Moraira und Gemüse . 16.00*

*Gegrilltes Seewolfs - Filet mit Soya und Orangen Sauce. 18.00*

*Gegrillter Steinbutt mit Olivenöl und Modena - Balsamico Essig. 20.00*

*Hummer aus Galizien . 110.00 per Kg.*



## **FLEISCH**

*Entenkeule mit pochierem Apfel und Orangen Marmelade. 10.00*

*Fasanenbrust gefüllt mit Pilzenpuré und Quark.. 14.00*

*Frische Ravioli gefüllt mit Ochsenchwanz. 15.00*

*Iberisches Schweinfilet mit Preiselbeeren. 15.00*

*Milchlammfilet mit Gemüse. 20.00*

*Tournedos (Rinderfilet) mit Entenleber. 25.00*

*Gebratene Milchlammschulter .Castilla Art. 25.00*

7% I.V.A.

