

MENÜ

Aroma

TAPAS ZU TEILEN

Knuspriges Fladenbrot mit Tomaten und Olivenöl **VG**

Iberischer Schinken

“FORN” Thunfisch-Tatar

Gegrillter Oktopus, Kartoffelparmentier und Sobrasadaöl.

Wonton-Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln und
Schalotten und Meeresfrüchtecreme

HAUPGERICHT ZU WÄLEN

Gegrillte Steinbutt, Zucchini in verschiedenen Texturen, geröstete
Fischgrätensauce mit geräucherter Butter

oder

Lammfleisch bei niedriger Temperatur mit Idiazabal-Käsepüree und Minzöl

oder

Kartoffelgnocchi mit Zitronenbutter und sautierten Pilzen **VG**

DESSERT ZU WÄLEN

SUMMER HIT

Saftiger Pistazienkuchen, Amarettocreme, Kirschen und Lavendeleis

BACIO DI DAMA

Mit Crema Catalana gefüllte, leicht karamalisierte Erdbeeren

KOMPLETT MIT IHREM *Winepack*
*Wasser und Kaffee inklusive

MENÜ + pack BASIC 72€p.p (Inklusive MwSt.)

Intergalactic Verdejo (Weißwein) & Rioja Galactic (Rotwein)

MENÜ + pack PLUS 77€p.p (Inklusive MwSt.)

Skio Albariño (Weißwein) & Leston (Rotwein)

MENÜ + pack PREMIUM 89€p.p (Inklusive MwSt.)

Mussol (B.Conde de Suyrot) (Weißwein) & Sa Llebre (B.Conde de Suyrot) (Rotwein)

MENÜ + pack STAR 100€p.p (Inklusive MwSt.)

Begrüßungsgetränk zur Auswahl (Cava, Kir Royal, Beer)
& Miquel Gelabert (Weißwein) & Dominio de Atauta (Rotwein)

*Gemäß Datum und Verfügbarkeit.