

VORSPEISEN (ZUM TEILEN)

Hausgemachte Kroketten

Tintenfischpfanne

Xeixa“-Fladenbrot mit Scheiben von Spanferkel,
Zucchini, karamellisierten Zwiebeln und Granatapfel

HAUPTGERICHT (ZUR WAHL)

Thunfischlende mit Rote-Bete-Coulis und Palo-Teriyaki

Gebratener Spanferkel-Barren mit Kartoffelchips

NACHTISCH (ZUR WAHL)

Feigenmousse

Käsekuchen mit Blaubeeren

Brot, Oliven, Aioli und Öl von Can Canals

GETRÄNKE

Wasser, Weißwein (DO)

Rueda, Rotwein Crianza (DO) Rioja, Kaffee

42 € INKLUSIVE MWST.

VORSPEISEN (ZUM TEILEN)

Hausgemachte Krokette

Tintenfischpfanne

Xeixa“-Fladenbrot mit Scheiben von Spanferkel,
Zucchini, karamellisierten Zwiebeln und Granatapfel

VERKOSTUNG UNSERER GEREIFTEN FLEISCHSORTEN

Spanisches T-Bone-Steak vom Kalb (+ 15 Tage Reifung)

Black Angus (Unterschale)

iberisches secreto extra

NACHTISCH (ZUR WAHL)

Feigenmousse

Käsekuchen mit roten Früchten

Brot, Oliven, Aioli und Öl von Can Canals

GETRÄNKE

Wasser, Weißwein (DO)

Rueda, Rotwein Crianza (DO) Rioja, Kaffee

55 € INKLUSIVE MWST.

VORSPEISEN (ZUM TEILEN)

Hausgemachte Krokette

Tintenfischpfanne

Xeixa“-Fladenbrot mit Scheiben von Spanferkel,
Zucchini, karamellisierten Zwiebeln und Granatapfel

HAUPTGERICHT (ZUR WAHL)

Langosta con huevos fritos camperos, paté de
trufa, mantequilla de ajo y lascas de patatas fritas

NACHTISCH (ZUR WAHL)

Feigenmousse

Käsekuchen mit roten Früchten

Brot, Oliven, Aioli und Öl von Can Canals

OHNE GETRÄNKE

60€ INKLUSIVE MWST.

VORSPEISEN (ZUM TEILEN)

Hausgemachte Kroketten

Tintenfischpfanne

Xeixa“-Fladenbrot mit Scheiben von Spanferkel,
Zucchini, karamellisierten Zwiebeln und Granatapfel

HAUPTGERICHT (ZUR WAHL)

Cremiger Reis mit Sepia und Garnelen

Paella mit Secreto Ibérico, Garnelen und Rosmarin

NACHTISCH (ZUR WAHL)

Feigenmousse

Käsekuchen mit roten Früchten

Brot, Oliven, Aioli und Öl von Can Canals

GETRÄNKE

Wasser, Weißwein (DO)

Rueda, Rotwein Crianza (DO) Rioja, Kaffee

42 € INKLUSIVE MWST.