

SAN VALENTÍN

Amuse bouche

\*\*\*

Pochiertes Ei im Filouteig mit Trüffelöl

**Poached egg in filou pastry and truffle oil**

Huevo escalfado en masa de filou y aceite de trufa

**oder/or/o**

Miesmuscheln „Tai-Style“ in würziger Sauce

**Mussels „Thai – Style“**

Mejillones estilo thai

**oder/ or/o**

Vitello Tonnato von der Maispoulardenbrust

**Vitello tonnato of corn chicken**

Vitello tonnato de pollo campero

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Senf-Kräuterkruste, Sauce Bernaise, Rosmarinkartoffeln und grünem Spargel

**Entrecote of veal with a mustard-herb-crust, rosemary potatoes, sauce bernaise and asparagus**

Entrecote de vaca lechal con costra de mostaza y hierbas, patatas al romero, salsa bernaise y espárragos

**oder/or/o**

Gemüsestrudel mit einer pikanten Schnittlauchsauce

**Vegetable strudel with a chives sauce**

Strudel de verduras con salsa de cebollino

**oder/or/o**

Fisch-Trilogie mit Limetten-Cavasauce, Linguini und frischem Gemüse

**Trilogy of fish with a lime-cava-sauce, pasta linguini and vegetables**

Trilogia de pescado con salsa de lima y cava, pasta linguini y verduras

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu mit Eierlikörschaum und Mangomousse

**Strawberry Tiramisu with a eggnog foam mango mousse**

Tiramisu con fresas y espuma de ponche de huevo y mousse de mango

**Precio 47 €**