

Silvester / New Year's Eve / Nochevieja

Copa de Cava

*

Amuse Bouche

*

Gebratene Entenstopfleber mit
Pfefferkirschen und Brioche

Foie gras with cherries and peppercorn and brioche

Foie gras con cerezas al pimienta y brioche

*

Krustentierschaumsuppe mit Gambas und Croutons

Creamy soup of seafood with prawns and croutons

Crema de marisco con gambas y croutons

*

Sorbet mit Cava / **Sorbet with Cava** / *Sorbete con Cava*

Filet vom Steinbutt auf einem Safranrisotto,
Parmesanchips und grüne Sauce

Fillet of turbot with a saffron risotto and green sauce

Fillete de rodaballo con risotto de asafran y salsa verde

oder / or / o

Rosa gebratener Hirschrücken **oder** rosa gebratene Entenbrust mit Portweinsauce,
fruchtigem Rotkohl und Kartoffelgratin

**Fillet of venison or duck breast with portwine sauce,
red cabbage and potato gratin**

Filete de ciervo o magret de pato con salsa oporto, col lombarda y gratin de patata

Dessertvariation

Selection of desserts

Seleccìon de postres

€ 79

Vegetal / Vegetarian / Vegeteriano

Copa de Cava

*

Amuse Bouche

*

Rote Beete Carpaccio mit
gebratenem Ziegenkäse, Feldsalat und Pistazienkrokant

**Carpaccio of beetroots with goats cheese,
lamb`s lettuce salad and pistachios**

Carpaccio de remolacha con queso de cabra, ensalada de canónigos y pistachos

*

Kürbisravioli mit Salbeibutter und geröstete Kürbiskerne

Raviolis stuffed with pumpkin and sage butter

Raviolis de calabaza con mantequilla de salvia

*

Sorbet mit Cava / **Sorbet with cava** / *Sorbet con Cava*

*

Herbstliche Königin-Pastete mit Pilzragout,
Wirsinggemüse, Karottenpüree und Gemüsesticks

**Vol-au-vent with mushrooms,
savoy cabbage & mashed carrots**

Vol-au-vent con setas, col rizada y pure de zanahoria

*

Dessertvariation

Selection of desserts

Selección de postres

€ 79