

MENÚ DE NAVIDAD · CHRISTMAS MENU

WEIHNACHTSMENÜ

Cannolo crujiente con crema de ricotta trufada

Crispy Cannolo with Truffled Ricotta Cream

Knuspriger Cannolo mit Trüffel-Ricotta-Creme

Tataki de atún rojo, tomate semiseco y aire de albahaca

Bluefin Tuna Tataki with Semi-Dried Tomato & Basil

Air Bluefin-Tataki mit halbgetrockneter Tomate & Basilikumluft

Gnocchi en salsa de limón con salmón ahumado

Gnocchi in lemon sauce with smoked salmon

Gnocchi in Zitronensauce mit Räucherlachs

Rodaballo confitado con crema de coliflor y aceite de hierbas aromáticas

Confit Turbot with Cauliflower Cream & Aromatic Herb Oil

Konfierter Steinbutt mit Blumenkohlcreme & Kräuteröl

Costilla de ternera 48 h a baja temperatura, gratinada con Parmigiano y setas

48h Slow-Cooked Veal Rib with Parmigiano Crust & Mushrooms

48h geschmorte Kalbsrippe mit Parmesan-Kruste & Pilzen

Panna cotta de vainilla y naranja sanguina

Vanilla & Blood Orange Panna Cotta

Vanille-Blutorangen-Panna-Cotta

P.V.P:

79€