

À la carte

Vorspeisen

Guillardeau Austern Nr.2 mit Schwarzbrot, Cheddar Käse und Rotweinschalotten (je Auster 3,80 € Sup.)

Gambas Carpaccio mit Gambas von Roses 26

Gambas „al ajillo“ 23

Calamari-Salat mit krossem Wasabi, frischen Kräutern, Cherry Tomaten, Avocado und Pinienkernen 19

3 Jakobsmuscheln gebraten auf Mango Carpaccio und Iberischem Schinken 20

Gebratene Entenleber mit Entenreduktion auf einer karamellisierten Selleriescheibe und Eigelb 21

Rindercarpaccio mit Olivenöl, Pinienkernen, Parmesankäse und Rucola 17

Consommé vom Rind mit pochiertem Ei und Kräuter-Brotchip 16

Bouillabaise mit Rouille und Brotchip 20

Fisch und Meeresfrüchte

Ganzer ausgelöster Hummer aus der Region mit Mango, Chili, Staudensellerie, Koriander und Zitronen-Kaviar (kalt serviert) 36

Filet vom Anglerhecht mit Orangen-Anis-Soße auf grünem Spargel und Salzkartoffeln 26

Seezunge „a la meunière“ mit Salzkartoffeln 35

Wolfsbarsch im Salzmantel mit Olivenöl und Salzkartoffeln (2 Personen) 80

Ganze Languste aus der Region gratiniert (Tagespreis)

Ganzer Petersfisch gebraten mit grünem Spargel (2 Personen) 78

Zarzuela 34

Paella 26

„Mariscada“ Meeresfrüchte aus der Region 95
(Bitte 1 Tag vorher bestellen)

Fleisch

Steak Tartar mit Trüffel, Wachtelei und Kapernäpfel 33

Gordon bleu mit Cheddar Käse und hausgemachten Pommes Frites 19

Entrecote „Girona“ 300 Gramm mit Röstzwiebeln 42

Sanft gegarte ganze Lammhaxe mit Rotweinschalotten und Kartoffelpüree 32

Variation von der Ente. Knusprige Keule, rosa gebratene Brust, karamellisierte Leber, dazu Gemüse 42

Filet vom Rind tranchiert mit Portweinsoße und einem Rindermarkknochen mit Kräuterkruste 36

Rinderfilet mit gebratener Entenleber und Trüffel 38

Käse

Manchego, Ziegenfrischkäse, Münster 14

Dessert

Ziegenkäse-Eis, marinierte warme Ananas mit Rum und Sesamchip 16

Erdbeersuppe mit Vanilleeis, Krokant und Koralle 14

“Baba au Rhum“ mit Waldbeeren und Vanillesoße 15

Vanille Parfait mit Sorbet und Baiser von Himbeeren mit weißen Schokomandeln 16

Kataifi, Schokoladenmousse, Orange und Gointreau 14

Hausgemachte Sorbets, Himbeere, Minze, Zitrone und Mango je 4,50 €