



Xmas Eve & Xmas Day à la Carte

	€
Cod carpaccio with tomato & curry tartar	16
Cream of almonds with scallops	12
Duck & pear raviolis with 'Calvados' sauce	14
Hake filled with seafood in wild asparagus sauce	22
Baked cod with mousseline sauce of 'piquillo' peppers	22
Monkfish in wild mushroom sauce	25
Fillet of beef in whisky	25
Fillet of lamb with mint & honey chutney	20
Iberian sirloin in white wine sauce	18
Chestnut roll with toffee & ginger ice cream	7
Fruit carpaccio with rose pepper	6
Chocolate mousse with nuts & armagnac cream	7

Speisekarte für den 24. und 25. Dezember

	€
Carpaccio vom Stockfisch mit Tomaten-Curry-Tartar	16
Mandelcreme mit Jakobsmuschel	12
Enten-Birnen-Ravioli mit Calvados-Sauce	14
Seehecht gefüllt mit Meeresfrüchten und grüner Spargelsauce	22
Stockfisch aus dem Ofen in Piquillo-Cremesauce (rote Paprika)	22
Seeteufel mit Pilzsauce	25
Rinderfilet mit Whisky	25
Lammfilet Honig-Minz-Chutney	20
Lende von Iberico-Schwein mit Weißweinsauce	18
Maronen-Röllchen mit Toffee und Ingwer-Eis	7
Frucht-Carpaccio mit rosa Pfeffer	6
Kakao-Mousse mit Nüssen und Armagnac-Creme	7



Carta 24 y 25 Diciembre

	€
Carpaccio de bacalao con tártaro de tomate y curry	16
Crema de almendras con vieira	12
Raviolis de pato y peras con salsa calvados	14
Merluza rellena de mariscos con salsa de trigueros	22
Bacalao al horno con muselina de piquillos	22
Rape con salsa de setas	25
Solomillo de ternera al whisky	25
Solomillo de cordero con chutney de miel y menta	20
Corazón de solomillo ibérico con salsa blanca amontillada	18
Rollito de castañas con toffee y helado de jengibre	7
Carpaccio de frutas con pimienta rosa	6
Mousse de cacao y frutos secos con crema de Armagnac	7

