

Menú

Tapas (elegir una de las cinco)

- Cochinillo confitado en su jugo, esferas de manzana y crujiente de mostaza a las finas hierbas.
- California Roll de arroz socarrat y bogavante con crujiente de algas.
- Brandada de bacalao con sobrasada sobre arroz suflado y germinados.
- Rulo Wantun relleno de setas, alcachofa, Torta del Casar y reducción de vino blanco dulce.
- Brochetas de carrillera de ternera con verduritas a la vainilla y glaseado de Pedro Ximénez.

Anna de Codorniu

- Ensalada de cous cous de trampó, lechugas, cítricos, gelatina de mango y vinagreta de maracuyá.

A Punt Rosat Ecològic

- Lubina salvaje a la sal con pan de cristal y verduritas al hinojo.

Original Muscat

- Chateaubriand con puré de col y guisantes, jugo de ternera y salsa bearnesa.

Honoro Vera

- Bizcochito de Ron Matusalem con plátano, gel de citronella y jengibre con helado de queso Idiazábal.

Estrella de Murviedro

Precio 35 €

Maridaje 15 €

Menu

Tapas (choose one from these five)

- Suckling pig in its own juice with apple & crunchy mustard in fine herbs.
- California Roll of socarrat rice & lobster with crunchy seaweed.
- Cod Brandada with sobrasada on puffed rice & bean sprouts.
- "Wonton" wrappers filled with wild mushrooms, artichokes, Torta del Casar cheese & reduced sweet white wine.
- Beef cheeks en brochette with vanilla flavoured baby vegetables & glazed with Pedro Ximénez.

Anna de Codorniu

- Salad of couscous trampó with lettuce, citrics, mango jelly & passion fruit vinaigrette

A Punt Rosat Ecològic

- Wild sea bass in salt with fine crispy bread & baby vegetables flavoured with fennel

Original Muscat

- Chateaubriand au jus with pea & cabbage purée & Béarnaise sauce.

Honoro Vera

- Mini sponge with Matusalem rum, banana, citronella & ginger jelly with Idiazábal cheese ice cream

Estrella de Murviedro

Price 35 €

Combining wines: 15 €

Menü

Tapas (Wählen Sie eine von fünf)

- Konfitiertes Spanferkel im eigenen Saft, Apfelkugeln und Senf-Kräuter-Crunch.
- California Roll mit Reis und Hummer begleitet von knusprigen Algen.
- Brandade mit Stockfisch und Sobrasada auf Puffreis und Keimlingen.
- "Wonton"-Rolle gefüllt mit Pilzen, Artischocken, Torta del Casar-Käse und Süßwein-Reduktion.
- Kalbsbäckchen-Spiesse mit feinem Gemüse glasiert mit Vanille und Pedro Ximénez.

Anna de Codorniu

- Salat mit Couscous, Tomate, Blattsalaten, Zitrusfrüchten, Mango-Gelantine und Maracuya-Vinaigrette

A Punt Rosat Ecològic

- Wolfsbarsch im Salzmantel mit Glasbrot und feinem Gemüse mit Fenchel

Original Muscat

- Chateaubriand mit Kohl- und Erbspüree, Kalbsjus y Sauce Béarnaise

Honoro Vera

- Kleiner Biscuit mit Matusalem Rum und Banane, Citronella-Ingwer-Gel und Idiazábal-Käse-Eis

Estrella de Murviedro

Preis 35 €

Weinverkostung 15 €