

GALADINNER



COCKTAIL

Shot aus weißem Knoblauch und Himbeere.
Flüssiger Mojito-Praline.
Mousse aus Räucherlachs und Blutorange.
Garnelen-Dim Sum.
Kroketten mit Ziegenfleisch.
Knusprige Blutwurst mit Pinienkernen.

MENÚ

Carpaccio von Riesengarnele, Koriander-Pistou und Feigenmayonnaise.
Tomaten-Fond mit Majorero-Käse und Erdbeere.
Steinbutt mit gebratenem Ibérico-Schinken und Knollensellerie.
Gin-Tonic-Sorbet.
Rinderfilet mit Foie-Medaillon und Apfelkompott.
Schokoladenkugeln.
Weihnachtliche Süßigkeiten.

GETRÄNKE

Mineralwasser, nationales Bier und Erfrischungsgetränke.
Weißwein Atrium D.O. Penedès.
Rotwein Obalo Reserva D.O. Rioja.
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava.

PREIS PRO PERSON: 145,00 € (Mehrwertsteuern incl.)

