

## STARTERS · VORSPEISEN · ENTRANTES

### Avocado and Mango Salad with Pink Hummus

Avocado-Mango-Salat mit Rosa Hummus

*Ensalada de aguacate y mango con hummus rosa*



Or · oder

### King prawn salad, fried egg and tuna fish tartare

Garnelensalat, Spiegelei und Thunfish-Tartar

*Ensaladilla de gambón, huevo frito y tartar de atún*



## SOUPS · SUPPEN · SOPAS

### Beet Salmorejo with Goat Cheese and Walnuts

Rote-Bete-Salmorejo mit Ziegenkäse und Walnüssen

*Salmorejo de Remolacha con queso de cabra y nueces*



Or · oder

### Pernod-infused pumpkin and carrot soup

Kürbis-Karotten-Cremesuppe mit Pernod

*Crema de calabaza y zanahoria al Pernod*



## MAIN COURSE · HAUPTGERICHT · PLATO PRINCIPAL

### Sea Bass Fillet in Olive Oil

Wolfsbarschfilet in Olivenöl

*Lomo de Lubina al AOVE*



Or · oder

### Salmon Tacos with Fennel and Cava

Lachs-Tacos mit Fenchel und Cava

*Tacos de salmón al hinojo y cava*



Or · oder

### Iberian pork jowl braised in Oloroso sherry

Iberische Schweinebacke in Oloroso-Wein

*Carrillada ibérica al oloroso*



Or · oder

### Duck confit bao with red berry sauce

Bao mit Entenconfit und Beeren-Sauce

*Bao de pato confitado con salsa de frutos rojos*



Or · oder

### Vegetable Wok with Noodles and Soy Sauce

Gamüsewok mit Nudeln und Sojasoße

*Wok de verduras y noodles con soja*



## DESSERT · NACHSPEISE · POSTRE

### Chocolate Sphere and Vanilla Coulis

Schokokugel und Vanillecoulis

*Chocoesfera y Coulis de vainilla*



Or · oder

### Seasonal Fruit Mosaic Osmosis

Saisonales Obst-Mosaik Osmoze

*Mosaico de frutas de temporada osmotizada*



Or · oder

### Cádiz-style torrija with vanilla ice cream

Traditionelle Torrija nach Cádiz-Art, serviert mit Vanilleeis

*Torrija de Cádiz con helado de vainilla*



**Name/Name:**

**Room/Zimmer/Reservation/Reservierung:**

**Date/Datum:**

**Time/Zeit:**

**Place/Ort:**

**Pax:**