

Menü

Geröstetes Brot
mit Sardellen, Forellenkaviar und Gemüse

Haselnuss-Ajo Blanco mit gebeiztem Lachs

Venusmuscheln mit Chili und Sepianudeln

Filet vom Ibérico-Schwein
mit Artischocke, Aubergine und Paprikaschaum

Feigen-Karamell-Panna-Cotta
mit Joghurteis und Valrhona-Schokolade

Inklusive:

Empfang mit Aperitif
Einstimmung mit Amuse-Gueule
4-Gänge-Menü mit spanischem Flair
Begleitende Weine & Mineralwasser

Pro Person: 139 €

