

Menú "Viaje mundial profesional para culinario"

Sorpresa del chef
Surprise du chef

Salmón adobado en salsa de soja
con holandesa al wasabi/rábano/couscous
Saumon cuit à la sauce soja avec
wasabi/hollandaise/radis/couscous

Coliflor asado con sésamo/caldo de curry amarillo y coco
Chou-fleur de sésame rôti
avec crème de noix de coco au curry jaune

Tártaro de buey Black Angus "Edition especial 2019"
patatas crujientes con trufa de Perigord/mayonesa de trufa/parmesano
Tartare de boeuf "2019 Special Edition" de Black Angus avec
avec pomme de terre croustillants au truffe Perigord/
crème à la truffe/ parmesan

Veiras asadas con espárragos y jamón bellota
pan brichoche/brotos de soja/almendras/maitz/yema/rábano
Noix saint Jacques aux asperges et jambon de bellota
germes de soja / amande / radis / maïs / jaune d'oeuf / Brioche

Bistec de cuello de buey de América cocido sous vide a 72 horas
papas canarias/salsa mojo/pimienta verde/BBQ
72 heures sous vide cuit steak de boeuf américain avec
pommes de terre canariennes / mojosauce / poivron / barbecue

Panna Cotta de chocolate con helado de cereales
Panna cotta au chocolate avec glace de céréales

Tarta de queso de Nueva York con sorbete de arándanos
y espuma de caramelo de sal
Cheesecake de New York avec sorbet à la myrtille
et mousse de caramel au sel

Menú por persona 58,00 Euro

El menú se servirá únicamente para la mesa completa
Ce menu est servi à l'ensemble de la table,
nous vous remercions de votre compréhension

Servimos el menú

de 13.00-14.30/18.30-21.30

Menú Es Passeig



Menú "Pequeño viaje al mundo culinario"

Sorpresa del chef
Surprise du chef

Salmón adobado en salsa de soja con holandesa al wasabi/rábano/couscous
Saumon cuit à la sauce soja avec wasabi/hollandaise/radis/couscous

Bistec de cuello de buey de América cocido sous vide a 72 horas
papas canarias/salsa mojo/pimienta verde/BBQ

72 heures sous vide cuit steak de boeuf américain avec pommes de terre canariennes / mojosauce / poivron / barbecue

Dulce de leche/Baileys/café/palomitas
Dulce de leche/Baileys/café/popcorn

Menú "Grande viaje al mundo culinario"

Sorpresa del chef
Surprise du chef

Salmón adobado en salsa de soja con holandesa al wasabi/rábano/couscous
Saumon cuit à la sauce soja avec wasabi/hollandaise/radis/couscous

Coliflor asado con sésamo/caldo de curry amarillo y coco
Chou-Fleur de sésame rôti avec crème de noix de coco au curry jaune

Tártaro de buey Black Angus "Edition especial 2019"
patatas crujientes con trufa de Perigord/mayonesa de trufa/parmesano
Tartare de boeuf "2019 Special Edition" de Black Angus avec
avec pomme de terre croustillants au truffe Perigord/
crème à la truffe/ parmesan

Vieiras asadas con espárragos y jamón bellota
pan brioche/brotos de soja/almendras/maíz/yema/rábano
Noix saint Jacques aux asperges et jambon de bellota
germes de soja / amande / radis / maïs / jaune d'oeuf / Brioche

Dulce de leche/Baileys/café/palomitas
Dulce de leche/Baileys/café/popcorn

Menú por persona 38,00 Euro

El menú se servirá únicamente para la mesa completa

Ce menu est servi à l'ensemble de la table,
nous vous remercions de votre compréhension

Servimos el menú

de 13.00-15.00/18.30-22.00

Menú por persona 48,00 Euro

El menú se servirá únicamente para la mesa completa

Ce menu est servi à l'ensemble de la table,
nous vous remercions de votre compréhension

Servimos el menú

de 13.00-15.00/18.30-22.00

Menú "Viaje mundial profesional para culinario"

Überraschung aus der Küche
Chef's surprise

In Sojasauce gebeizter Lachs mit
Wasabi-hollandaise/Rettich/Couscousalat
Home pickled salmon marinated in soyasauce
with wasabi hollandaise/radish/Couscous salad

Gebratener Blumenkohl mit Sesam und gelber Curry-Kokoscreme
Roasted sesame cauliflower with yellow coconut curry

Rindertatar "2019 Special Edition" vom Black Angus
mit knusprigen Perigord Trüffel

Kartoffeln/Trüffelnayonnaise/Parmesan

Raw beef steak tartar "Special Edition 2019" of Black Angus
with crispy fried Perigord truffle potatoes/truffle cream/Parmesan

Gebratene Jakobsmuscheln mit Spargel und Bellota Schinken
Sojasproussen/Mandel/Radieschen/Mais/Eigelb/Brioche
Sautéed scallops with asparagus and cured Bellota ham
bean sprouts/radish/almond/sweet corn/brioche bread/egg yolk

72 Stunden sous vide gegartes US Rindernackensteak
mit Kanarischen Kartoffeln/Mojosauce/grüner Pfeffer/BBQ
72 hours sous vide cooked US Beef neck steak
Canarian potatoes/Mojo sauce/green pepper/BBQ

Schokoladen Panna Cotta mit Müsli Eis
Chocolate Panna Cotta with cereal ice cream

New Yorker Käsekuchen mit Blaubeersorbet
und Salzkaramellespuma
New York cheesecake with blueberry sorbet
and salted caramel foam

Menu por person 58,00 Euro

Please note that this menu is served for the entire table only

Our menu is served from 1.00-2.30 p.m./6.30-21.30 p.m.



Menú
Es Passeig

Menü "Pequeño viaje al mundo culinario"

Überraschung aus der Küche
Chef's surprise

In Sojasauce gebeizter Lachs mit
Wasabi-hollandaise/Rettich/Couscousalat
Home pickled salmon marinated in soyasauce
with wasabi hollandaise/radish/Couscous salad

72 Stunden sous vide gegartes US Rindernackensteak
mit Kanarischen Kartoffeln/Mojosauce/grüner Pfeffer/BBQ
72 hours sous vide cooked US Beef neck steak
Canarian potatoes/Mojo sauce/green pepper/BBQ

Dulce de leche Karamell/Baileys/Kaffee/Popcorn
Dulce de leche caramel/Baileys/Coffee/Popcorn

Menü pro Person 38,00 Euro

Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass das Menü nur Tischweise serviert wird

Unser Menü servieren wir von 13:00-15:00/18:30-22:00

Menu por person 38,00 Euro

Please note that this menu is served for the entire table only

Our menu is served from 1.00-3.00 p.m./6.30-22.00 p.m.

Menü "Grande viaje al mundo culinario"

Überraschung aus der Küche
Chef's surprise

In Sojasauce gebeizter Lachs mit
Wasabi-hollandaise/Rettich/Couscousalat
Home pickled salmon marinated in soyasauce
with wasabi hollandaise/radish/Couscous salad

Gebratener Blumenkohl mit Sesam und gelber Curry-Kokoscreme
Roasted sesame cauliflower with yellow coconut curry

Rindertatar "2019 Special Edition" vom Black Angus
mit knusprigen Perigord Trüffel Kartoffeln/Trüffelmayonnaise/Parmesan
Raw beef steak tartar "Special Edition 2019" of Black Angus
with crispy fried Perigord truffle potatoes/truffle cream/Parmesan

Gebratene Jakobsmuscheln mit Spargel und Bellota Schinken
Sojasprossen/Mandel/Radieschen/Mais/Eigelb/Brioche
Sautéed scallops with asparagus and cured Bellota ham
bean sprouts/radish/almond/sweet corn/brioche bread/egg yolk

Dulce de leche Karamell/Baileys/Kaffee/Popcorn
Dulce de leche caramel/Baileys/Coffee/Popcorn

Menü pro Person 48,00 Euro

Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass das Menü nur Tischweise serviert wird

Unser Menü servieren wir von 13:00-15:00/18:30-22:00

Menu por person 48,00 Euro

Please note that this menu is served for the entire table only

Our menu is served from 1.00-3.00 p.m./6.30-22.00 p.m.