Español

ENTRADAS FRÍAS

· ENSALADA DEL HUERTO
Variedad de lechugas, pepino, cebolla y tomate
· MARTINI DE TOMATE FRISE Y VIEIRA
Con brocheta de camarón envuelto en pasta al aroma de Limóncello
· TIMBAL DE AGUACATE Y SALMÓN
Con verduritas
· PATÉ DE POLLO (Culinary Week 2022)
Rillettes de salmón, gougueres, mermelada
· CARPACCIO DE MARLÍN
Con pistachos y jalapeños (Culinary Week 2019)
· CARPACIO DE PULPO
Sobre corazón de palmito con aderezo de chinola y crujientes de plátanos verdes
· STEAK TARTARE AHUMADO AL MOMENTO
Daditos de filete de res marinado en naranja agria asada con virutas de lechugas & brotes (Culinary Week 2018)

ENTRADAS CALIENTES

· VERDURITAS A LA PLANCHA
Con Mozzarella de búfalo y vinagreta tibia de trufas
· CANELONES DE SALMÓN AHUMADO
Con pesto de perejil
· GRATÍN DE VIEIRAS
Con chutney de cebollas caramelizadas en salsa dos quesos

SOPAS Y CREMAS

· CONSOMÉ DE CRUSTÁCEOS
Y su espuma de aguacate al aroma de Cogñac
· CREMA DE CALABAZA
Con huevos de codorniz
· CREMA DE YAUTIA COCO
Con chivo guisado

· CREMA DE BATATA CON LECHE DE COCO AL AROMA DE ANÍS ESTRELLA
Y profiteroles relleno de blue cheese

ARROCES Y PASTAS

· PAELLA A SU ELECCIÓN MARISCO O CARNE
Tradicional receta sin hueso ni concha
· RISOTTO DE CALABACINES Y AZAFRÁN
Y menta fresca
· RAVIOLÓN DE CHIVO CON HUEVO BLANDO
Pasta artesanal de espinaca fresca y virutas de chivo con queso grana padano (Culinary Week 2014)
· TAGLIATELLE SALTEADOS CON MARISCOS (LANGOSTA, CAMARÓN Y MEJILLONES)
En salsa casera de tomates fritos al perfume de albahaca
· PASTA SALTEADA CON VEGETALES

PESCADOS Y MARISCOS

· LUBINA AL VAPOR (Culinary Week 2022)
Con shitakes, espárragos y Spaetzle con salsa de curry tailandés y coco
Vino recomendado ($); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
· LANGOSTA A LA PARRILLA
Acompañado de risotto al azafrán y plátano maduro con emulsión de ajo negro
Vino recomendado ($); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
· ATÚN ROJO CON SALSA TERIYAKI
Sobre cama de puré de castañas y manzanas caramelizadas
Vino recomendado ($); Marqués de Riscal Verdejo (España)
· CAMARONES AL GRILL
Con verduras y papas confitadas al champagne
Vino recomendado ($); Voga, Pinot Grigio (Italia)

CARNES & AVES

· SHORT RIBS DESHUESADO HECHO A BAJA TEMPERATURA FLAMBEADO
Con nuestra propia sazón, acompañado de pan con ajo y puré de papas
Vino recomendado ($); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
· CHATEAUBRIAND
Filete de res asado acompañado de salsa Bearnesa & A las tres pimientas, con puré de papa, brócoli, coliflor y zanahoria Baby
Vino recomendado ($); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
· CHULETA DE CORDERO A LA PARRILLA
Acompañado de milhojas de patata, con crujiente de puerro y salsa de romero coliflor y zanahoria Baby
Vinos recomendado ($); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
· COCHINILLO PRENSADO (Culinary Week 2023)
Tonkatsu, calabaza, maíz, greens
Vino recomendado ($); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
· SORPRESA DE POLLO RELLENO DE VEGETALES
Servido con puré de yuca y salsa de pimiento morrón ahumado coliflor y zanahoria Baby
Vinos recomendado ($); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARIANO

· PIMIENTO RELLENO DE RATATOUILLE DE VEGETALES AL GRATÍN
· ALBONDIGÓN DE COLIFLOR EN CREMOSO DE AUYAMA

POSTRES

· CHEESE CAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTAS DEL BOSQUE
Cremosa tarta de queso
· PASTEL DE CHOCOLATE GANACHE
Relleno con Chabacanos rostizados y avellanas Crocantes servidos sobre una mezcla de salsas de mango
· CREME CARAMEL CON LICOR DE BAILEY'S
Crema de caramelo francesa combinada con el licor de Bailey's coci nada lentamente al vapor servida en su jugo
· PANNA COTTA DE COCO TOSTADO (Culinary Week 2022)
· CREPES SUZETTE
Con helado de vainilla y flambeadas al Cointreau
· FRESAS Y CEREZAS GLASEADAS AL COINTREAU
Servidas con natas de higos
· VARIEDAD DE HELADO
Vainilla
Chocolate
Ron pasa
Sorbete de limón

Sin gluten

English

COLD APPETIZERS

· GARDEN SALAD
Variety of greens, cucumber, onion and tomato
· TOMATO, FRISÉE LETTUCE, AND SCALLOP MARTINI
With skewered shrimp wrapped in Limoncello-infused pastry
· AVOCADO AND SALMON TIMBALE
With baby vegetables
· CHICKEN PÂTÉ (Culinary Week 2022)
Salmon rillettes, gougueres, jam
· MARLIN CARPACCIO
With pistachios and jalapeños (Culinary Week 2019)
· OCTOPUS CARPACCIO
On a palm heart with passion fruit
dressing and green banana crisp
· STEAK TARTARE SMOKED ON-THE-SPOT
Diced beef marinated in roasted sour orange topped with
lettuce and baby greens (Culinary Week 2018)

WARM APPETIZERS

· GRILLED BABY VEGETABLES
With Mozzarella di bufala and warm truffle vinaigrette
· SMOKED SALMON CANNELLONI
With parsley pesto
· SCALLOPS GRATINATE
With chutney of caramelized onions in two cheeses sauce

CREAMS AND SOUPS

· SHELLFISH CONSOMMÉ
And avocado foam with Cognac aroma
· CREAM OF PUMPKIN SOUP
With quail eggs
· CREAM OF MALANGA AND COCONUT
with stewed goat
· SWEET POTATO PUREE WITH COCONUT MILK AND STAR ANISE
And profiteroles stuffed with blue cheese

RICE AND PASTA

· PAELLA OF YOUR CHOICE SEAFOOD OR MEAT
Traditional recipe without bones or shells
· ZUCCHINI AND SAFFRON RISOTTO
With fresh mint
· GOAT RAVIOLONE WITH SOFT-BOILED EGG
Fresh artisan pasta made with spinach, goat shavings, and
Grana Padana cheese(Culinary Week 2014)
· TAGLIATELLE SAUTÉED WITH SEAFOOD
(LOBSTER, SHRIMP AND MUSSELS)
In homemade sauce of fried tomatoes with basil perfume
· SAUTÉED PASTA WITH VEGETABLES

FISH AND SEAFOOD

· STEAMED BASS (Culinary Week 2022)
With shitakes, asparagus and spaetzle with Thai curry sauce and coconut
Recommended wine ($); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
· GRILLED LOBSTER
Accompanied by saffron risotto and ripe banana
with black garlic emulsion
Recommended wine ($); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
· RED TUNA WITH TERIYAKI SAUCE
On a bed of chestnut and caramelized apple puree
Recommended wine ($); Marqués de Riscal Verdejo (España)
· GRILLED SHRIMP
With vegetables and candied champagne potatoes
Recommended wine ($); Voga, Pinot Grigio (Italia)

MEAT AND POULTRY

· SHORT RIBS BONELESS MADE AT LOW TEMPERATURE
FLAMBÉED
With our own seasoning, accompanied by bread with garlic
and mashed potatoes
Recommended wine ($); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
· CHATEAUBRIAND
Roasted beef filet with Bearnaise sauce & three peppers, with
mashed potatoes, broccoli, cauliflower and baby carrots
Recommended wine ($); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
· GRILLED LAMB CHOP
Served with potato millefeuille and crunchy leeks in
a rosemary sauce
Recommended wine ($); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
· PRESSED SUCKLING PIG (Culinary Week 2023)
Tonkatsu, pumpkin, corn, greens
Recommended wine ($); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
· VEGETABLE-STUFFED CHICKEN SURPRISE
Served with mashed yucca and smoked bell pepper sauce
Recommended wine ($); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARIAN

· PEPPER STUFFED WITH VEGETABLE RATATOUILLE AU GRATIN
· CAULIFLOWER-BALL IN CREAMY PUMPKIN

DESSERTS

· WHITE CHOCOLATE CHEESE CAKE AND FOREST FRUITS
Creamy cheese cake
· CHOCOLATE GANACHE CAKE
Filled with roast apricots and crunchy hazelnuts served on
a bed of mixed mango sauces
· CRÈME CARAMEL WITH BAILEYS
French caramel custard combined with Baileys and slowly
steamed, served in its jus
· PANNA COTTA OF TOASTED COCONUT (Culinary Week 2022)
· CRÊPES SUZETTE
With vanilla ice cream and flambéed in Cointreau
· STRAWBERRIES AND CHERRIES GLAZED WITH COINTREAU
Served with figs cream
· ICE CREAM VARIETY
Vainilla
Chocolate
Rum raisin
Lemon sorbet

Gluten free

Français

ENTRÉES FROIDES

· SALADE DU POTAGER
Variété de laitues, concombre, oignon et tomate
· MARTINI DE TOMATES, FRISÉE ET COQUILLE SAINT-JACQUES
Accompagné d'une brochette de crevette royale en fine pâte aromatisée au Limoncello
· TIMBALE D'AVOCAT ET SAUMON
Aux petits légumes
· PÂTÉ DE POULET (Culinary Week 2022)
Rillettes de saumon, gougueres, confiture
· CARPACCIO DE MARLIN
Avec des pistaches et des piments (Culinary Week 2019)
· CARPACCIO DE POULPE
Sur coeur de palmier avec sauce au fruit de la passion et croustillant de bananes vertes
· STEAK TARTARE FUME A L'INSTANT
Dés de filet de veau mariné à l'orange aigre rôtie avec des copeaux de laitues et de jeunes pousses (Culinary Week 2018)

ENTRÉES CHAUDES

· PETITS LÉGUMES GRILLÉS
Avec mozzarella de buffle et vinaigrette tiède aux truffes
· CANNELLONIS DE SAUMON FUMÉ
Au pesto de persil
· PÉTONCLES GRATINÉS
Avec chutney d'oignons caramélisés en sauce deux fromages

POTAGES ET VELOUTÉS

· CONSOMMÉ DE CRUSTACÉS
Et sa mousse d'avocat à l'arôme de Cogñac
· VELOUTÉ DE POTIRON
Aux oeufs de caille
· CRÈME DE MALANGA ET DE COCO
avec une compote de chèvre
· CREME DE PATATE DOUCE AVEC DU LAIT DE NOIX DE COCO A L'AROME D'ANIS ETOILE
Et profiteroles farcis de fromage bleu

RIZ ET PÂTES

· PAELLA AU CHOIX FRUITS DE MER OU VIANDE
Recette traditionnelle sans noyau ni coquille
· RISOTTO DE COURGETTES SAFRANÉ
Et menthe fraîche
· RAVIOLO GIGANTE CON CAPRETTO E UOVO MORBIDO
Pasta artigianale con spinaci fresci e bocconcini di capretto con Grana Padano(Culinary Week 2014)
· TAGLIATELLES SAUTÉES AUX FRUITS DE MER (HOMARD, CREVETTES ET MOULES)
En sauce tomate maison frites au parfum de basilic
· PATES SAUTEES AUX LEGUMES

POISSONS ET FRUITS DE MER

· BAR CUIT À LA VAPEUR (Culinary Week 2022)
Avec shitakes, asperges et spaetzle à la sauce au curry thaïlandais et noix de coco
Vin recommandé ($); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
· HOMARD GRILLÉ
Accompagné de risotto au safran et banane mûre avec émulsion à l'ail noir
Vin recommandé ($); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
· THON ROUGE AVEC DE LA SAUCE TERIYAKI
Sur un lit de purée de marrons et pommes caramélisées
Vin recommandé ($); Marqués de Riscal Verdejo (España)
· CREVETTES GRILLÉES
Aux légumes et pommes de terre confites au champagne
Vin recommandé ($); Voga, Pinot Grigio (Italia)

VIANDES ET VOLAILLES

· CÔTES DE BŒUF DÉSOSSÉ À BASSE TEMPÉRATURE FLAMBÉE
Avec notre propre assaisonnement, accompagné de pain à l'ail et purée de pommes de terre
Vin recommandé ($); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
· CHATEAUBRIAND
Filet de bœuf rôti accompagné de sauce béarnaise et aux trois poivres, avec de la purée de pommes de terre, brocoli, chou-fleur et carottes Baby
Vin recommandé ($); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
· COTELETTE DE MOUTON GRILLE
Accompagné de mille-feuilles de pommes de terre, avec du croustillant de poireaux à la sauce de romarin
Vin recommandé ($); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
· COCHON DE LAIT PRESSÉ (Culinary Week 2023)
Tonkatsu, citrouille, maïs, greens
Vin recommandé ($); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
· SURPRISE DE POULET FARCIE DE LEGUMES
Servie avec sa purée de manioc et de la sauce de poivron fumé
Vin recommandé ($); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARIANO

· POIVRON FARCI AVEC DU GRATIN DE RATATOUILLE DE LEGUMES
· BOULETTE DE CHOU-FLEUR À LA CITROUILLE CRÉMEUSE

DESSERTS

· CHEESE CAKE AU CHOCOLAT BLANC ET FRUITS DES BOIS
Onctueuse tarte au fromage
· GÂTEAU À LA GANACHE AU CHOCOLAT
Fourré aux abricots rôtis et noisettes croquantes sur panaché de sauces à la mangue
· CRÈME CARAMEL AU BAILEY'S
Crème caramel française cuite lentement à la vapeur avec du Bailey's et servie dans son jus
· PANNA COTTA À LA NOIX DE COCO GRILLÉE (Culinary Week 2022)
· CRÊPES SUZETTE
Flambées au Cointreau et glace vanille
· FRAISES ET CERISES GLACÉES AU COINTREAU
Servies avec de la crème de figues
· VARIÉTÉ DE CRÈME GLACÉE
Vanille
Chocolat
Crème glacée rhum passe
Sorbet citron

Sans gluten

Português

ENTRADAS FRIAS

· SALADA DA HORTA
Variedade de alfaces, pepino, cebola e tomate
· MARTINI DE TOMATE, ALFACE FRISADA E VIEIRAS
Com espetada de camarão envolto em massa ao aroma de Limoncello
· TIMBALE DE ABACATE E SALMÃO
Com verdurinhas
· PATÊ DE FRANGO (Culinary Week 2022)
Rilettes de salmão, gougueres, geleia
· CARPACCIO DE MARLIM
Com pistache e pimenta jalapeño (Culinary Week 2019)
· CARPACCIO DE PULPO
Sobre pedaços de palmito com polpa de maracujá e fatias crocantes de banana verde
. STEAK TARTARE DEFUMADO NA HORA
Cubos de filé bovino marinado em laranja azeda assada com lascas de alface e brotos (Culinary Week 2018)

ENTRADAS QUENTES

· VERDURINHAS NA CHAPA
Com Mozarela de búfala e vinagreta Morna de trufas
· CANELONES DE SALMÃO FUMADO
Com pesto de salsa
· VIEIRAS GRATINADAS
Com chutney de cebolas caramelizadas em molho dois queijos

SOPAS E CREMES

· CONSOMÊ DE CRUSTÁCEOS
E sua espuma de abacate ao aroma de Conhaque
· CREME DE ABÓBORA
Com ovos de codorniz
· CREME DE INHAME
com guisado de cabrito
· CREME DE BATATA-DOCE COM LEITE DE COCO EM AROMA DE ANIS ESTRELADO
E profiteroles recheados de blue cheese

ARROZES E MASSAS

· PAELLA À ESCOLHA DO CLIENTE
· MARISCO OU CARNE
Tradicional receita sem osso nem conchas
· RISOTTO DE CURGETES E AÇAFRÃO
E hortelã fresca
· RAVIOLÓN DE CHIVO CON HUEVO BLANDO
Pasta artesanal de espinaca fresca y virutas de chivo con queso grana padano (Culinary Week 2014)
· TAGLIATELLE REFOGADO COM FRUTOS DO MAR (LAGOSTA, CAMARÃO E MEXILHÕES)
Em molho caseiro de tomate frito ao perfume de manjericão
· MASSA COM REFOGADO DE LEGUMES

PEIXE E MARISCO

· BAIXO NO VAPOR (Culinary Week 2022)
Com shitakes, espargos e Spaetzle com molho de curry tailandês e coco
Vinho recomendado ($); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
· LAGOSTA GRELHADA
Acompanha risoto de açafrão e banana madura com emulsão de alho negro
Vinho recomendado ($); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
· ATUM VERMELHO COM MOLHO TERIYAKI
Sobre cama de purê de castanhas e maçãs caramelizadas
Vinho recomendado ($); Marqués de Riscal Verdejo (España)
· CAMARÃO GRELHADO
Com legumes e batata cristalizada com champanhe
Vinho recomendado ($); Voga, Pinot Grigio (Italia)

CARNES E AVES

· COSTELAS CURTAS DESOSSADAS A BAIXA TEMPERATURA FLAMBEADAS
Com nosso próprio tempero, acompanhadas de pão com alho e purê de batatas
Vinho recomendado ($); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
· CHATEAUBRIAND
Filé bovino assado acompanhado de molho bearnaise e a três pimentas, com purê de batata, brócolis, couve-flor e cenoura baby
Vinho recomendado ($); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
· CHULETA DE CORDEIRO GRELHADA
Acompanhado de mil-folhas de batata-doce, com crocante de alho poró e molho de alecrim
Vinhos recomendado ($); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
· LEITÃO PRENSADO (Culinary Week 2023)
Tonkatsu, abóbora, milho, greens
Vinho recomendado ($); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
· SURPRESA DE FRANGO RECHEADO DE LEGUMES
Servido com de purê de mandiocae molho de pimentão vermelho defumado
Vinhos recomendado ($); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARIANO

· PIMENTÃO RECHEADO DE RATATOUILLE DE LEGUMES GRATINADOS
· ALMÔNDEGA DE COUVE-FLOR EM CREMOSO DE ABÓBORA

SOBREMESAS

· CHEESECAKE DE CHOCOLATE BRANCO E FRUTAS DO BOSQUE
Cremosa tarte de queijo
· BOLO DE CHOCOLATE GANACHE
Recheado com damascos assados e avelãs crocantes, servido sobre uma mistura de molhos de manga
· CREME CARAMEL COM LICOR BAILEYS
Creme de caramelo francês combinado com licor Baileys, cozinhado lentamente ao vapor, servido em seu sumo
· PANNA COTTA DE COCO TORRADO (Culinary Week 2022)
· CREPES SUZETTE
Com gelado de baunilha e flambados ao Cointreau
· MORANGOS E CEREJAS COM COBERTURA COINTREAU
Servidos com natas de figo
· VARIEDADE DE SORVETE
Baunilha
Chocolate
Ron passa
Sorvete de limão

Sem Glúten

Italiano

ANTIPASTI FREDDI

· INSALATA DELL'ORTO
Varietà di lattuga, cetriolo, cipolla e pomodori
· MARTINI DI POMODORO, INSALATA RICCIA E CAPASANTA
Con spiedino di gambero avvolto in pasta all'aroma di Limoncello
· TIMBALLO DI AVOCADO E SALMONE
Con verdurine
· PATÈ DI POLLO (Culinary Week 2022)
Rillette di salmone, gouguere, marmellata
· CARPACCIO DI MARLIN
Con pistacchi e peperoncini jalapeño (Culinary Week 2019)
· CARPACCIO DI POLPO
Su cuore di palma con salsa di frutto della passione e croccante di banane verdi
· STEAK TARTARE AFFUMICATA AL MOMENTO
Tocchetti di manzo marinato all'arancia amara arrosto e contorno di foglioline di lattuga e germogli (Culinary Week 2018)

ANTIPASTI CALDI

· VERDURINE ALLA PIASTRA
Con Mozzarella di bufala e vinaigrette tiepida di tartufi
· CANNELLONI DI SALMONE AFFUMICATO
Con pesto di prezzemolo
· CAPESANTE GRATINATO
Con chutney di cipolle caramellate in salsa due formaggi

ZUPPE E CREME

· ZUPPA DI CROSTACEI
Con schiuma di avocado all'aroma di Cognac
· CREMA DI ZUCCA
Con uova di quaglia
· CREMA DI MALANGA E COCCO
con capra in umido
· CREMA DE PATATE DOLCI CON LATTE DI COCCO ALL'AROMA DI ANICE STELLATO
E bignè al gorgonzola

RISO E PASTA

· PAELLA A SCELTA FRUTTI DI MARE O CARNE
Ricetta tradizionale senza ossa o gusci
· RISOTTO DI ZUCCHINE E ZAFFERANO
Con menta fresca
· RAVIOLO GIGANTE CON CAPRETTO E UOVO MORBIDO
Pasta artigianale con spinaci fresci e bocconcini di capretto con Grana Padano (Culinary Week 2014)
· TAGLIATELLE SALTATE IN PADELLA CON FRUTTI DI MARE (ARAGOSTA, GAMBERETTI E COZZE)
In salsa di pomodoro fritto al profumo di basilico
· PASTA SALTATA CON VERDURE

PESCE E FRUTTI DI MARE

· BRANZINO AL VAPORE (Culinary Week 2022)
Con shitakes, asparagi e spaetzle con salsa di curry tailandese e cocco
Vino raccomandato ($); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
· ARAGOSTA ALLA GRIGLIA
Accompagnato da risotto allo zafferano e banana matura con emulsione di aglio nero
Vino raccomandato ($); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
· TONNO ROSSO CON SALSA TERIYAKI
Su letto di purea di castagne e mele caramellate
Vino raccomandato ($); Marqués de Riscal Verdejo (España)
· GAMBERETTI ALLA GRIGLIA
Con verdure e patate candite allo champagne
Vino raccomandato ($); Voga, Pinot Grigio (Italia)

PIATTI DI CARNE

· COSTINE CORTE DISOSSATE A BASSA TEMPERATURA FLAMBEADAS
On il nostro condimento, accompagnato da pane con aglio e purea di patate
Vino raccomandato ($); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
· CHATEAUBRIAND
Filetto di manzo arrosto con salsa bernese ai tre pepi, con purea di patate, broccoli, cavolfiore e carote Baby
Vino raccomandato ($); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
· COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA
Accompagnato da millefoglie di patate con croccante di porro e salsa romero
Vino raccomandato ($); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
· MAIALINO PRESSATO (Culinary Week 2023)
Tonkatsu, zucca, mais, green
Vino raccomandato ($); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
· SORPRESA DI POLLO RIPIENO DI VERDURE
Servito con purè di yucae salsa di peperone dolce affumicato
Vino raccomandato ($); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARIANO

· PEPERONE RIPIENO DI RATATOUILLE A BASE DI VERDURE AL GRATIN
· POLPETTA DI CAVOLFIORE IN CREMA DI ZUCCA

DESSERT

· CHEESE CAKE DI CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO
Cremosa torta di formaggio
· GANACHE DI CIOCCOLATO
Ripiena di albicocche al forno e nocciole croccanti, servita su una crema di mango
· CRÈME CARAMEL AL BAILEYS
Crema caramellata con aggiunta del liquore Baileys e cotta lentamente al vapore, servita nella sua salsa
· PANNA COTTA DI COCCO TOSTATO (Culinary Week 2022)
· CRÊPE SUZETTE
Con gelato di vaniglia, flambée al Cointreau
· FRAGOLE E CILIEGIE GLASSATE AL COINTREAU
Servite con crema di fichi
· VARIETÀ DI GELATO
Vaniglia
Cioccolato
Ron passa
Sorbetto al limone

Senza glutine

Deutsch

KALTE VORSPEISEN

· GARTENSALAT
Mischsalat mit Gurke, Zwiebel und Tomate
· MARTINI AUS TOMATE, FRISÉESALAT UND JAKOBSMUSCHEL
Dazu Garnelenspieß im Teigmantel mit Limoncello-Aroma
· AVOCADO-LACHS-PASTETCHEN
Mit zartem Gemüse
· HÜHNERPASTETE (Culinary Week 2022)
Lachs-Rillettes, Gougueres, Marmelade
· SPEERFISCH-CARPACCIO
Mit Pistazien und Jalapeños (Culinary Week 2019)
· TINTENFISCH-CARPACCIO
auf Palmherzen, dazu Maracuja-Vinaigrette
und knusprige grüne Banane
· BEEF TARTAR GERÄUCHERT IM MOMENT ZUBEREITET
In geschmorter Bitterorange marinierte, klein gehackte Rindfleis
chwürfel mit Salat & Sprossenmix (Culinary Week 2018)

WARME VORSPEISEN

· GEMÜSE VON DER GRILLPLATTE
Mit Büffel Mozzarella und lauwarmer Trüffel-Vinaigrette
· RÄUCHERLACHS-CANNELLONI
Mit Petersilien-Pesto
· JAKOBSMUSCHELGRATIN
mit karamellisiertem Zwiebel-Chutney in einer
Sauce aus zwei Käsesorten

CREMES UND SUPPEN

· MEERESFRÜCHTE-CONSOMMÉ
Mit Avocado-Schaum mit Cognac-Aroma
· KÜRBISCREMESUPPE
Mit Wachteleiern
· CREME AUS MALANGA UND KOKOSNUSS
mit gedünsteter Ziege
· BATETENCREMESUPPE MIT KOKOSMILCH UND ANISAROMA
Dazu Profiteroles mit Blue-Cheese-Füllung

REIS- UND NUDELGERICHTE

· PAELLA NACH IHRER WAHL
· MEERESFRÜCHTE ODER FLEISCH
Nach traditionellem Rezept ohne Knochen und Schalen
· ZUCCHINI-SAFRAN-RISOTTO
Mit frischer Minze
· ZIEGENRAVIOLO MIT WEICH GEKOCHTEM EI
Hausgemachte Pasta mit frischem Spinat, Ziegenfleisch und Grana
Padano Culinary Week 2014)
· TAGLIATELLE SAUTIERT MIT MEERESFRÜCHTEN
(HUMMER, GARNELEN UND MUSCHELN)
In hausgemachter Sauce aus gebratenen Tomaten mit Basilikumaroma
· PASTA-GEMÜSE-SAUTÉ

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

· GEDÄMPFTER BASS (Culinary Week 2022)
Mit Shitakes, Spargel und Spaetzle mit thailändischer
Currysoße und Kokosnuss
Weinempfehlung ($); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
· GEGRILLTER HUMMER
Begleitet von Safranrisotto und reifer Banane
mit schwarzer Knoblauchemulsion
Weinempfehlung ($); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
· ROTER THUNFISCH MIT TERIYAKISAUCE
Auf Kastanienpüre und karamellisiertem Apfel
Weinempfehlung ($); Marqués de Riscal Verdejo (España)
· GEGRILLTE GARNELEN
Mit Gemüse und mit Champagner kandierten Kartoffeln
Weinempfehlung ($); Voga, Pinot Grigio (Italia)

FLEISCH UND GEFLÜGEL

· KURZE RIPPEN, OHNE KNOCHEN, IN NIEDRIGER TEMPERATUR
GEBRATEN UND FLAMBIERT
Mit unseren eigenen Gewürzen, dazu Brot mit Knoblauch
und Kartoffelpüree
Weinempfehlung ($); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
· CHATEAUBRIAND
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise & 3-Pfeffersauce mit Kartof
felpüree, Broccoli, Blumenkohl und Baby-Karotten
Weinempfehlung ($); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
· LAMMKOTELETT VOM GRILL
Dazu Kartoffel-Millefeuille, knusprigem Porree und Rosmarinsauce
Weinempfehlung ($); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
· GEPRESSTES SPANFERKEL (Kulinarische Woche 2023)
Tonkatsu, Kürbis, Mais, Gemüse
Weinempfehlung ($); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
· HÜHNCHEN-ÜBERRASCHUNG MIT GEMÜSEFÜLLUNG
Dazu dazu Yucca-Püree und Sauce aus geräucherten Morrón-Paprikas
Weinempfehlung ($); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

VEGETARISCH

· GRATINIERTE MIT RATATOUILLE GEFÜLLTE PAPRIKA
· BLUMENKOHLBÄLLCHEN AUF CREMIGEM KÜRBIS

DESSERTS

· CHEESECAKE MIT WEISSER SCHOKOLADE UND WALD FRÜCHTEN
Cremiger Käsekuchen
· GANACHE-SCHOKOLADENKUCHEN
Gefüllt mit gegrillten Aprikosen und Haselnusskrokant, serviert auf einer Mischung aus Mango-Saucen
· CRÈME CARAMEL MIT BAILEYS
Crème Caramel mit Baileys-Likör
· PANNA COTTA AUS GERÖSTETER KOKOSNUSS (Culinary Week 2022)
· CRÊPES SUZETTE
Mit Cointreau flambiert, dazu Vanilleeis
· MIT COINTREAU GLASIERTE ERDBEEREN UND KIRSCHEN
Serviert mit Feigen-Sahne
· EISSORTE
Vanille
Schokolade
Rum Rosinen
Zitronensorbet

Glutenfrei

Русский

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

· ОВОЩНОЙ САЛАТ
Листья салата, огурец, лук и помидор
· МАРТИНИ С ПОМИДОРАМИ И МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ
С шашлыком из креветки, обернутой пастой с ароматом Лимончелло
· ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ЛОСОСЯ
С овощами
· КУРИНЫЙ ПАШТЕТ (Кулинарная неделя 2022)
Рийет с лососем, гугер, джем
· КАРПАЧЧО ИЗ МАРЛИНА
С фисташками и халапеньо (Кулинарная неделя 2019)
· КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГ
с сердцевиной пальмы, подливкой из маракуйи
и хрустящими зелеными бананами
· СТЕЙК ТАРТАР МГНОВЕННОГО КОПЧЕНИЯ
Кусочки говяжьего филе, маринованные в кислом апельсине,
жареном со стружкой салата и побегами (Кулинарная неделя 2018)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

· ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
С моцареллой буфало и трюфельным бальзамическим уксусом
· КАННЕЛОНИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
С соусом песто из петрушки
· МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ
С чатни из карамелезованного лука в соусе два сыра

СУПЫ И КРЕМ-СУПЫ

· КОНСОМЕ С РАКАМИ
С кремом из авокадо в коньячном аромате
· ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
С перепелиными яйцами
· КРЕМ ИЗ МАЛАНГИ И КОКОСА
с тушеным козленком
· ПЮРЕ ИЗ БАТАТА С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ С АРОМАТОМ ЗВЕЗДЧАТОГО АНИСА
И профитроли, фаршированные голубым сыром

БЛЮДА ИЗ РИСА И ПАСТЫ

· ПАЭЛЬЯ НА ВЫБОР МОРЕПРОДУКТЫ ИЛИ МЯСО
Традиционный рецепт без косточек и раковин
· РИЗОТТО С КАБАЧКАМИ И ШАФРАНОМ
И свежей мятой
· РАВИОЛИ С КОЗЛЯТИНОЙ И ЖИДКИМ ЯЙЦОМ
Паста со свежим шпинатом и тонкими кусочками козлятины с
сыром Грана падано (Кулинарная неделя 2014)
· ТАЛЬЯТЕЛЛЕ, ОБЖАРЕННЫЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ (ЛОБСТЕР, КРЕВЕТКИ И МИДИИ)
В домашнем жареном томатном соусе с ароматом базилика
· ПАСТА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

· ПАРОВОЙ ОКУНЬ (Кулинарная неделя 2022)
С шитаке, спаржей и шпецле с тайским соусом карри и кокосом
Рекомендуемое вино ($); Ramón Bilbao Albariño, Rías Baixas (España)
· ЛОБСТЕР НА ГРИЛЕ
В сопровождении шафранового ризотто и спелого банана
с черной чесночной эмульсией
Рекомендуемое вино ($); Domaine De la Baune, Chardonnay (Francia)
· КРАСНЫЙ ТУНЕЦ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ
На пюре из каштанов и карамелизированных яблок
Рекомендуемое вино ($); Marqués de Riscal Verdejo (España)
· КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ
С овощами и картошкой конфит с шампанским
Рекомендуемое вино ($); Voga, Pinot Grigio (Italia)

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

· КОРОТКИЕ РЕБРЫШКИ БЕЗ КОСТЕЙ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ФЛАМБЭ
В собственной приправе, в сопровождении чесночного хлеба
и картофельного пюре
Рекомендуемое вино ($); Napa Cellars Pinot Noir, Napa Valley (USA)
· ШАТОБРИАН
Жареное филе говядины в соусе Беарнез и три перца, с картофельным
пюре, брокколи, цветной капустой и мини-морковью
Рекомендуемое вино ($); Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero (España)
· ОТБИВНАЯ ИЗ КОЗЛЯТИНЫ НА КОСТОЧКЕ НА ГРИЛЕ
Подается с тонко нарезанным картофелем, хрустящим
луком-поррей и соусом из розмарина
Рекомендуемое вино ($); Ramón Bilbao Viñedos de Altura, Rioja (España)
· ПРЕССОВАННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК
(Кулинарная неделя 2023)
Тонкацу, тыква, кукуруза, зелень
Рекомендуемое вино ($); Calvet Reserva Merlot Cabernet, Bordeaux (Francia)
· КУРИНЫЙ РУЛЕТ, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ
Подается с пюре из маниоки и соусом из копченного болгарского перца
Рекомендуемое вино ($); Cavit Pinot Noir, Provincia di Pavia (Italia)

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

· ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ
· ФРИКАДАЛКИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ В ТЫКВЕННОМ КРЕМЕ

ДЕСЕРТЫ

· ЧИЗКЕЙК С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ
Кремовый сырный торт
· ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ ГАНАШ
С начинкой из жареных абрикос и лесных орехов Грильяжем.
Подается с манговым соусом
· КРЕМ-КАРАМЕЛЬ С ЛИКЕРОМ БЕЙЛИС
Французский карамельный крем в сочетании С ликером Бейлис,
приготовленный на медленном огне и подающийся в собственном соку
· ПАНАКОТА ИЗ ЖАРЕНОГО КОКОСА (Кулинарная неделя 2022)
· КРЕП СЮЗЕТТ
С ванильным мороженым и фламбе из ликера Куантро
· КЛУБНИКА И ВИШНЯ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ КУАНТРО
Подаются с инжирным кремом
· МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР
ванильное
шоколадное
с ромом и изюмом
лимонный шербет

Не содержит глютен