

oben

RESTAURANT & SKYBAR

Vorspeisen

Zweierlei Croquetas	€ 3 p.Stk.
Iberischer Schinken und Steinpilze (Optional Vegetarisch)	
Brioche mit Gebratener Salchicha	€ 7 p.Stk.
Kartoffelcreme Wildkräutersalat und Röstzwiebel	
Ochsenherztomate mit geräuchertem Serrano	€ 16
Picual Olivenöl und milde Chilivinaigrette	
"Ensaladilla Rusa"	€ 16
Kartoffelsalat mit Thunfisch und Mayonnaise	
Rote Beete Tartar	€ 16
Avocado Apfel und Balsamico-Vinaigrette (Vegetarisch)	
Blattsalate mit Bonito-Filet	€ 19
Gepickeltes Gemüse und Sprossen (Optional Vegetarisch)	
Zweierlei Anchovis aus Kantabrien	€ 19
Zwiebelcreme Tomate und eingelegtes Gemüse	
Kaltgeräucherter Kabeljau gefüllt mit Ensaladilla	€ 21
Pinienkern-Vinaigrette und Zitronen-Kaviar	
Gebratene Riesengarnelen	€ 24
Mayonnaise mit grünem Senf und Gemüse-Pisto	
Gegrillter Pulpo	€ 27
Kartoffelstampf Spitzkohl und Paprika-Knoblauchöl	

oben

RESTAURANT & SKYBAR

Aus dem Meer

- | | |
|--|-------------|
| Mini Kalmar mit Sepia-Korallenknusper | € 24 |
| Geschmorte Zwiebeln und Spitzpaprika in Vermouth | |
| Venusmuscheln auf cremigem Reis | € 24 |
| Salsa Verde und Weißwein | |
| Gegrillter Riesenkalmar mit „Piquillo“ | € 34 |
| Sriracha-Mayonnaise und Blattsalat | |
| „Caldereta“ mit Seeteufel-Bäckchen | € 32 |
| Eintopf mit Herzmuscheln Kartoffel und Paprika | |
| Kabeljau-Loin und Tempura von milder Peperoni | € 33 |
| Babyspinat und Bohnenpüree | |

oben

RESTAURANT & SKYBAR

Vom Lande

Sautierte Pilze der Saison mit pochiertem Ei	€ 26
Kräutersaitlinge Enoki und Austernpilze (Vegetarisch)	
Geschmorte Haxe vom Duroc Schwein	€ 33
Gegrillter Fenchel und Gratin	
Rücken vom Duroc Schwein	€ 29
Mit eigenem Saft und Rosmarin	
Sautierte Rinderfiletwürfel mit Zuckerschoten	€ 34
Minikarotten Kartoffelcreme und knusprigem Iberico	
Lammkarree mit Portwein	€ 39
Pasta in Trüffelcreme	
Rinderfilet mit gegrillter Avocado	€ 42
Sautierte Kirschtomaten	
Kotelette vom Rind mit sautiertem Gemüse	€ 49
Risolee-Kartoffeln	

oben

RESTAURANT & SKYBAR

DESSERT

Mangotörtchen € 12

Rote Beeren und Biskuit

Birnenmousse € 12

Dunkler Schokoladen-Crunch

Haselnuss-Eis € 12

Süppchen von dunkler Schokolade

Crème Brûlée € 12

Beeren