

Christmas

DECEMBER 25TH

WELCOME DRINK

CASTILLO DE PERELADA STARS BRUT NATURE CAVA GLASS

STARTERS

GATEAU OF FOIE WITH ORANGE GEL

TUNA TARTAR WITH PICKLED ONION,
AVOCADO CREAM AND CAVIAR OSETRA

BOUILLABAISE SOUP WITH MUSSELS
AND RED SHRIMP RAVIOLI

MAIN COURSE

BEEF TENDERLOIN WITH RED WINE SAUCE,
GREEN ASPARAGUS AND POTATO DAUPHINOISE

CHEF'S DESSERT

ALMOND TIRAMISU WITH CHERRY ICE-CREAM

SELECTION OF CHRISTMAS SWEETS

WATER, SOFT DRINKS, BEERS
AND SELECTION OF COFFEE, TEA AND INFUSIONS

85 €

VAT included

*Chef, Dennis Kehl
Mître, Marina Ruiz*

Maricel

RESTAURANTE

DECEMBER 25TH · 25. DEZEMBER
VEGETARIAN MENU · VEGETARISCHES MENÜ

WELCOME DRINK · WILLKOMMENSGETRÄNK

CASTILLO PERELADA STARS BRUT NATURE GLASS

STARTERS · VORSPEISEN

RED LENTIL CREAM WITH COCONUT AND GREEN APPLE
ROTE LINSENCREME MIT KOKOS UND GRÜNEM APFEL

POTATO STEW WITH CURRY, ALMONDS AND PEACH
KARTOFFELCURRY MIT ZUCCINI, MANDELN UND APRIKOSEN

MAIN COURSE · HAUPTGANG

WHITE LEEK CREAM WITH BLACK TRUFFLE AND ONION
WEISSE SCHAUMSUPPE VOM LAUCH MIT SCHWARZEM TRUEFFEL UND ZWIEBEL

CAULIFLOWER STEAK COOKED IN SALT WITH CARROT AND BEETROOT PUREE
BLUMENKOHL-STEAK IN SALZ GEBACKEN MIT KAROTTENPÜREE UND ROTER BEETE

DESSERT

TIRAMISU WITH ALMONDS AND CHERRY ICE CREAM
TIRAMISU MIT MANDELN UND KIRSCH-EISCREME

PETIT FOUR

WATER, SOFT DRINKS, BEER AND
SELECTION OF COFFEE AND TEA
*WASSER, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, BIER
UND EINE AUSWAHL AN KAFFEE UND TEE*

85 €
VAT included

*Chef, Dennis Kehl
Maitre, Marina Ruiz*

Maricel

RESTAURANTE

