

DECEMBER 31ST

WELCOME DRINK

TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE GLASS

STARTERS

POTATO FRITTERS WITH GOAT MEAT

CURED SALMON WITH KALAMATA OLIVE BREAD TOAST,
HORSERADISH CREAM, RED ONION AND MUSTARD SEEDS

RAVIOLI STUFFED WITH FOIE AND LOBSTER WITH POTATO FOAM

MAIN COURSE

SEA BASS WITH "FREGOLA SARDA" AND SUNDRIED TOMATOES

LOW TEMPERATURE COOKED SIRLOIN STEAK WITH
CREAMED MUSHROOMS AND CARROT PURÉE

PEAR SORBET WITH CASSIS LIQUEUR

ORANGE DUCK BREAST, CRANBERRY SAUCE AND POLENTA

CHEF'S DESSERT

WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH GREEN APPLE

SELECTION OF CHRISTMAS SWEETS

LUCKY GRAPES

CELLAR

WHITE WINE · FEIÑANES, ALBARIÑO –D.O. RÍAS BAIXAS

RED WINE · RODA RESERVA -D.O.CA RIOJA

Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

295 €

VAT included

Chef, Dennis Kehl
Maître, Marina Ruiz

Maricel

RESTAURANTE

DECEMBER 31TH · 31. DEZEMBER
VEGETARIAN MENU · VEGETARISCHES MENÜ

WELCOME DRINK · WILLKOMMENSGETRÄNK

TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE GLASS

STARTERS · VORSPEISEN

POTATO FRITTERS WITH GOAT CHEESE
GEFÜLLTER KARTOFFELKRAPFEN MIT ZIEGENKÄSE

MARINATED CELERY WITH KALAMATA OLIVE TOAST,
HORSERADISH CREAM, RED ONION AND MUSTARD SEEDS
MARINIRTER SELLERIE MIT FOCACCIA AUS GERÖSTETEN KALAMATA-OLIVEN,
MEERRETTICHCREME, ROTERZWIEBEL UND SENFSAAT

RAVIOLI PASTA STUFFED WITH PUMPKIN AND POTATO FOAM
RAVIOLI GEFÜLLT MIT KÜRBIS, DAZU KARTOFFELSCHAUM

MAIN COURSE · HAUPTGANG

SPICY VEGETABLES WITH LEMONGRASS AND FRIED EGG
SCHARFES GEMÜSE MIT ZITRONENGRAS UND GEBACKENEM EI

PEAR SORBET WITH CASSIS LIQUEUR
BIRNENSORBET MIT CASSIS-LIKÖR

LEEK IN SALT WITH DEMI-GLACE SAUCE, CAULIFLOWER PUREE AND BEETROOT
WEISSER LAUCH IN SALZKRUSTE MIT DEMI-GLACE, BLUMENKOHL
PÜREE UND ROTER BEETE

DESSERT

WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH GREEN APPLE
WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE MIT GRÜNEM APFEL

PETIT FOUR

SELECTION OF CHRISTMAS SWEETS · SPANISCHES WEIHNACHTSGEBÄCK

LUCKY GRAPES · 12 GLÜCKSTRAUBEN

CELLAR

WHITE WINE · WEISSWEIN FEFIÑANES, ALBARIÑO –D.O. RÍAS BAIXAS

RED WINE · ROTWEIN RODA RESERVA -D.O.CA RIOJA

Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

Wasser, alkoholfreie Getränke, Bier und eine Auswahl an Kaffee und Tee

*Chef, Dennis Kehl
Maitre, Marina Ruiz*

295 €
VAT included

Maricel

RESTAURANTE

New Year's Eve