

Gastronomical Proposal for groups / Vorschläge für Gruppen



NATURAL KITCHEN in which the flavor and attention to RAW MATERIAL prevails.
We create a very close link with the EARTH, SEASONS and SUSTAINABILITY.

NATÜRLICHE KÜCHE, in der der Geschmack und die Aufmerksamkeit auf das PRODUKT überwiegen.
Wir stellen eine sehr enge Verbindung zu ERDE, JAHRESZEITEN und NACHHALTIGKEIT her.



Choose the formula you want to enjoy:
Wählen Sie die Formel, die Sie genießen möchten:

Formula 1:

- 3 Snacks
- Starter / Vorspeise
- Main course / Hauptgang
- Dessert / Nachspeise

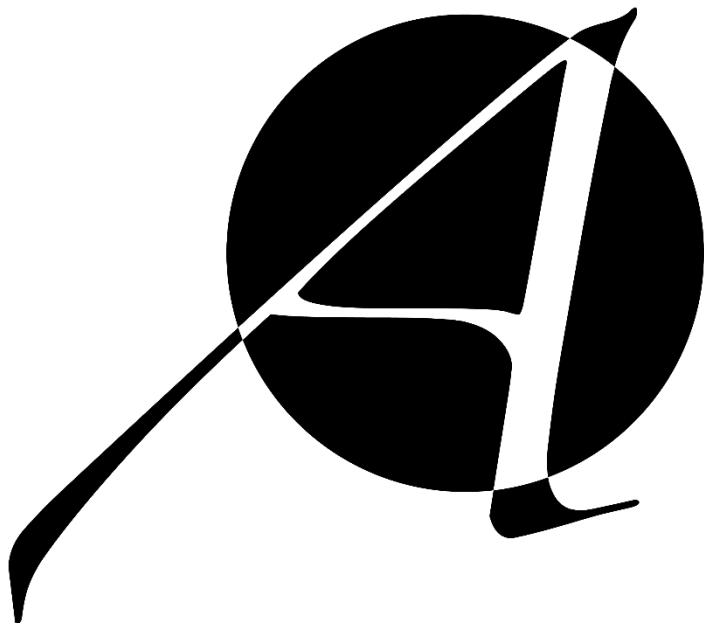
Formula 2:

- 3 Snacks
- ½ Starter / Vorspeise
- ½ Starter / Vorspeise
- Main course / Hauptgang
- Dessert / Nachspeise

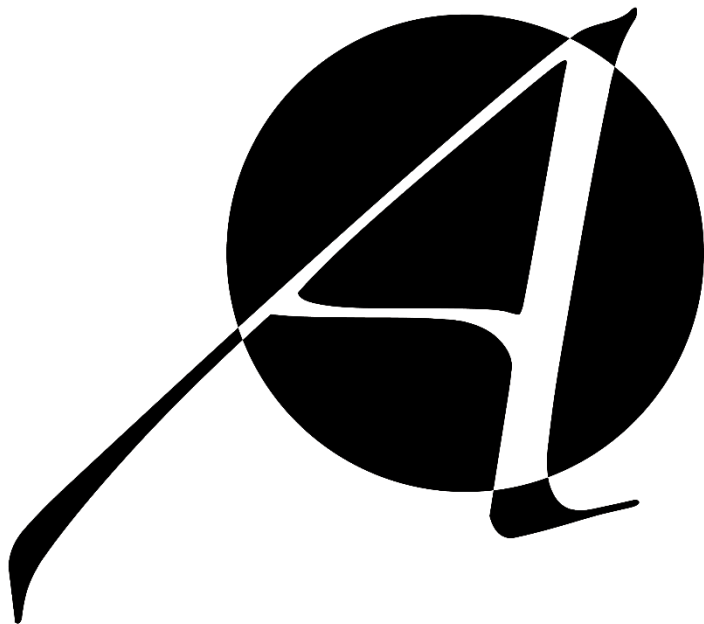
Formula 3:

- 3 Snacks
- ½ Starter / Vorspeise
- ½ Starter / Vorspeise
- ½ Fish / Fisch
- ½ Meat / Fleisch
- Dessert / Nachspeise

- All menus include snacks, breadservice and VAT. In allen Menus sind Snacks, Brotservice und MwSt. inbegriffen.



Make the menu to your liking: Stellen Sie das Menú nach Ihren Wünschen zusammen:

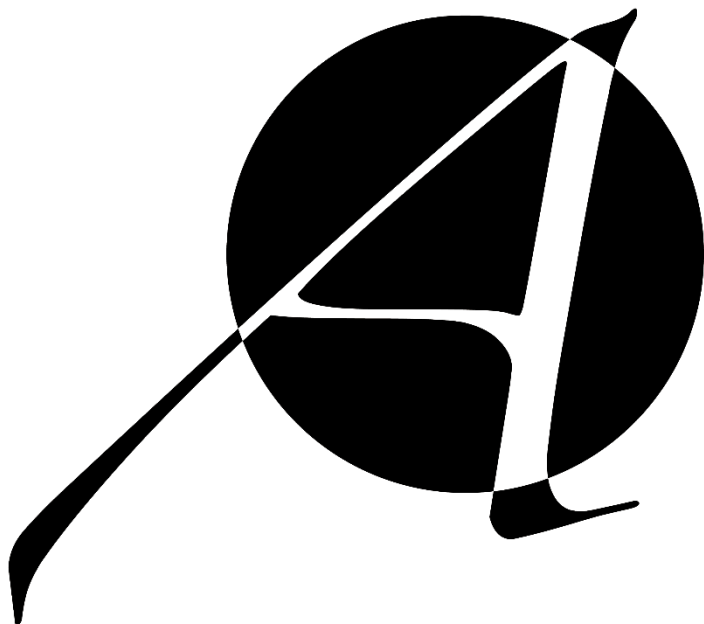


Cold starters / Kalte Vorspeisen: ½ Portion

- Bluefin tuna tartare with juice from roasted "Penchar" tomato
Roter Thunfischtartar mit Jus von gerösteten "Penchar" tomaten 18€ 10€
- Carpaccio of iberian pork with flamed bell-peppers
Carpaccio vom Schweinenacken über gegrillten Paprikas 15€ 8,50€
- Ganache of foie-gras with roasted apples and algs
Ganache von der Gänsestopfleber mit Apfel und Algen 15€ 8,50€
- "Salpicón" of lobster, avocado and vinaigrette of it's coral
Hummer-"Salpicon" mit Avocado und Vinaigrette aus Korallen 28€ 15€

Hot starters / Warme Vorspeisen: 1/2Portion

- Pumpkin cream with shrimps and mushroom
Kürbiscreme mit Garnelen und Pilzen 15€ 8,50€
- Beans of Confit, tuna ear and spinach
Dicke Bohnen aus Confit mit Thunfischohr und Spinat 12€ 7€
- Freerange egg with aubergine, cheese and botarga
Freilandeier mit Aubergine, Käse und Botarga 12€ 7€
- Octopus, chanterelles and pickled emulsion
Oktopus, Pfifferlinge und vinaigretteemulsion 18€ 10€
- Stewed partridge, green cabbage and creamy crayfish sauce
Geschmortes Rebhuhn, Grünkohl und cremige Krebsauce 18€ 10€

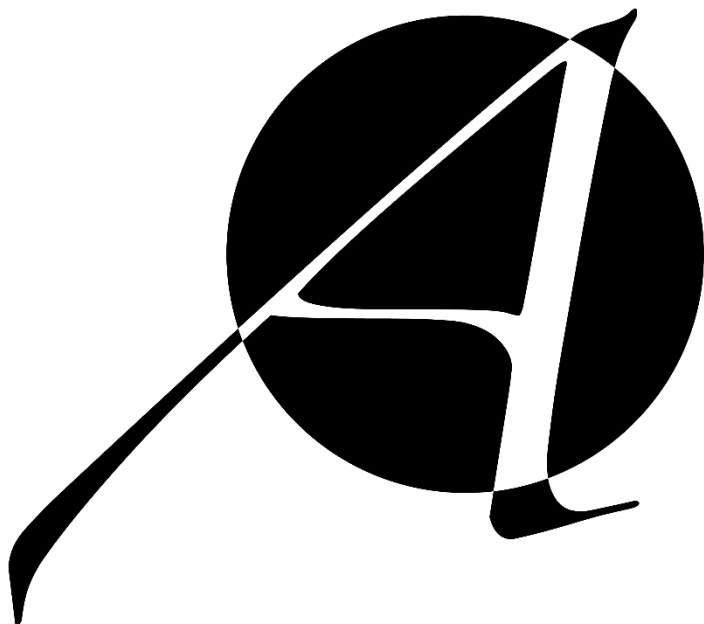


Main dishes / Hauptgänge

1/2Portion

- Sticky sea rice with seaside herbs
Cremiger Meeresreis mit Meereskräutern 19€ 10,50€
- Hake with spinach, celery and light mayonnaise from its spines
Seehecht mit Spinat, Sellerie und leichter Mayonaise aus Gräten 19€ 10,50€
- Fresh mediterranean fish with hazelnut suquet
Frischer Mittelmeerfisch mit Haselnussauce 28€ 15€
- Tuna T-bone with refreshing salad
Thunfisch T-Bone mit erfrischendem Salat 25€ no disponible
- Steak tartar 19€ 10,50€
- Stewed beef with roasted bell-peppers
Geschmortes Rind mit gegrillten Paprikas 22€ 12€
- Baked Lamb loin with parmentier and confited tomatoes
Gebackene Lammlende mit Parmentier und konfitierten Tomaten 24€ 13€
- Suckling pig with roasted apples and Rosemary
Spanferkel mit gerösteten Äpfeln und Rosmarie 26€ no

disponible

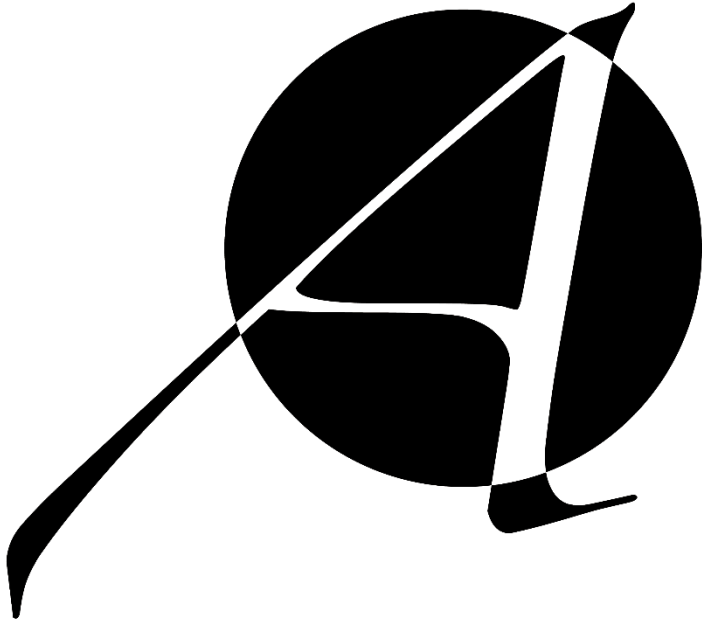


Dessert / Nachspeisen:

- Stewed wildberries with sherbet of raw sheep milk
Geschmorrte Waldbeeren mit Sorbete aus Schafrohmlch 7€
- Pistachio biscuit with soup of white chocolate
Pistazienküchlein mit weisser Schokoladen Sauce 7€
- Chocolate 2019
Schokolade 2019 7€
- Pure chocolate coulant
Coulant aus dunkler Schokolade 7€

Drinks / Getränke:

- Bodega A:
Welcomedrink, Red wine crianza (or Whitewine), beer, sfts, water and coffee
Willkommensdrink, Crianza Rotwein (oder Weisswein), Bier, Softs, Waser und Kaffe 12€
- Bodega B:
Welcomedrink, White wine and Red wine superior, beer, sfts, water and coffee
Willkommensdrink, Weisswein und Rotwein superior, Bier, Softs, Waser und Kaffe 16€
- Bodega C:
Welcomedrink, water and coffee (Wines and other drinks a la carte)
Willkommensdrink, Wasser und Kaffe (Wein und andere Getränke nach Verbrauch) 7€

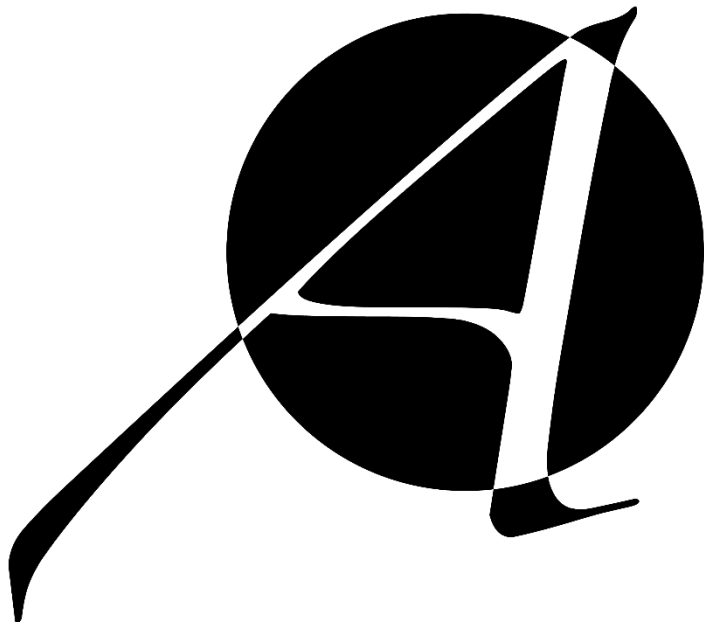


Terms:

- We offer drinks and digestives to groups at special prices.
- (Liquor 3.30- €, standard combination, 5.50, premium brands 7.50)
- Printed menucards are included
- Menus for groups from 20 people
- We do not limit the amount of drink included in the menu
- From 30 people Monday to Thursday (and 36 pax on the weekend) we offer EXCLUSIVITY IN OUR RESTAURANT
- Prices are net prices.
- Allergens consult directly with us

Reservation and payment:

- To make the reservation must pay a deposit payment of 50% of the total.
- This amount will be deducted from the final invoice.
- The remaining amount must be paid at the end of dinner.
- In case of cancellation of the group up to 1 month before the event, the entire deposit is returned.
- Up to 2 weeks before 50% of the deposit is returned.
- From 13 days before the event until the event we will not refund money.
- The number of persons confirmed 48 hours before the event will be billed, accepting a maximum variation 10% of confirmed guests.



Bedingungen:

- Wir bieten Gruppen Digestifs zu Sonderpreisen an.
- (Likör 3,30 €, Standardkombination, 5,50 €, Premiummarken 7,50 €)
- Menükarten sind im Preis enthalten.
- Menüs für Gruppen ab 20 Personen
- Die im Menü enthaltene Getränkemenge ist nicht begrenzt
- Ab 30 Personen von Montag bis Donnerstag (und 36 Personen am Wochenende) bieten wir EXKLUSIVITÄT IN UNSEREM RESTAURANT
- Die Preise sind Nettopreise.
- Bei Allergien wenden sich direkt an uns

Reservierung und Bezahlung:

- Um die Reservierung vorzunehmen, muss eine Anzahlung in Höhe von 50% des Gesamtbetrags geleistet werden.
- Dieser Betrag wird von der Schlussrechnung abgezogen.
- Der Restbetrag muss am Ende des Abendessens bezahlt werden.
- Im Falle einer Absage der Gruppe bis 1 Monat vor der Veranstaltung wird die gesamte Anzahlung zurückerstattet.
- Bis zu 2 Wochen vorher, werden 50% der Anzahlung zurückerstattet.
- Ab 13 Tagen vor der Veranstaltung findet keine Erstattung statt.
- Die Anzahl der Gäste, die 48 Stunden vor der Veranstaltung bestätigt wurden, wird in Rechnung gestellt. Wir akzeptieren eine maximale Abweichung von 10% der bestätigten Gäste.