

HYPODERMIS Essentielle Zaranda

EINFÜHRENDES VORWORT

GEGERBTES IM BOTTICH

Kabeljauhäute und Brandade / Frühlingszwiebelschalen und Romesco
/ Schweinefleisch mit »Brava« Sauce

PROLOG IN DER KÜCHE

„BULLIT“3 SCHRITTE. Brühe, Pulled Meat Krokette und Toast von Kollagen

HAUPTAKT

MAJORICA AUSTERN. Frisch geöffnet, Meerrettich, Kaviar
und eingelegte Perlen

SAUERTEIG. Hausgemachtes Ölbrötchen, geräucherte Butter und Kräuter-Aioli

AMPHORE. Küstenkrake mit Knoblauch-Pfeffer Schaum "All i pebre"

DAS SCHWARZE EI. Püree aus weisser Zwiebel und Tintenfisch Kaviar

PAVÉ. Glasierte Rinderzunge mit warmem Kartoffel-Lauch-Salat

SÜSSER EPILOG

DIE HAUT DER ENSAIMADA. Mandeln, Aprikosen und Confit-Kürbis

MARROQUINERIA. „Cornes de Gazelle“ und süße Leder

125€

Wine pairing 90€

DERMIS Zweite Haut

EINFÜHRENDES VORWORT

GEGERBTES IM BOTTICH

Kabeljauhäute und Brandade / Frühlingszwiebelschalen und Romesco
/ Schweinefleisch mit »Brava« Sauce / Räucheraal „Espingarda“ / San-Simon-Käse und Basilikum / Piquillo-Pfeffer und Sardine

PROLOG IN DER KÜCHE

SEEIGEL, FOIE GRAS UND UMGEKEHRT. Quark und "bouchée"

„BULLIT“ 3 SCHRITTE. Brühe, Pulled Meat Krokettten und Toast von Kollagen

HAUPTAKT

MAJORICA AUSTERN. Frisch geöffnet, Meerrettich, Kaviar und eingelegte Perlen

SAUERTEIG. Hausgemachtes Ölbrot, geräucherte Butter und Kräuter-Aioli

DAS SCHWARZE EI. Püree aus weisser Zwiebel und Tintenfisch Kaviar

ODEN OF CONGER EEL, „Pil pil“ seiner Häute und grünen Babberbsen

MARMOR. „Vitello Tonnato“ Kalbszunge und Thunfischhaut

LAMMLOIN MERGUEZ. Knuspriger Confitrock, gerösteter Endivie, Zitrus und Raz el Hanout

SÜSSER EPILOG

GRANATAPFEL. Mastic, Rosenwasser und Pinienkerne

DIE HAUT DER ENSAIMADA. Mandeln, Aprikosen und Confit-Kürbis

MARROQUINERIA. „Cornes de Gazelle“ und süße Leder

145€

Wine pairing 110€

EPIDERMIS Kollagen

EINFÜHRENDES VORWORT

GEGERBTES IM BOTTICH

Kabeljauhäute und Brandade / Frühlingszwiebelschalen und Romesco
/ Schweinefleisch mit »Brava« Sauce / Räucheraal „Espingarda“ / San-Simon-Käse und Basilikum / Piquillo-Pfeffer und Sardine

LEDER aus Schweinebauch, Sobrasada und Honig

PROLOG IN DER KÜCHE

SEEGEL, FOIE GRAS UND UMGEKEHRT. Quark und "bouchée"

„BULLIT“ 3 SCHRITTE. Brühe, Pulled Meat Krokette und Toast von Kollagen

KUNSTLEDER. Zwiebel Calamari

HAUPTAKT

MAJORICA AUSTERN. Frisch geöffnet, Meerrettich, Kaviar
und eingelegte Perlen

SOLLER GARNELEN SCHALE MAUS. Frische Frühlingsrolle und Thai-Biskuit

SAUERTEIG. Hausgemachtes Ölbrötchen, geräucherte Butter und Kräuter-Aioli

ODEN OF CONGER EEL, „Pil pil“ seiner Häute und grünen Babyerbsen

SKORPIONFISCH. Knusprige Schuppen, Eintopf aus Kollagen und Piquillo-Pfeffer

MARMOR. „Vitello Tonnato“ Kalbszunge und Thunfischhaut

HAUTSCHICHTEN. Morcheln, Schweinefüße und Hühnermousse

LAMMLOIN MERGUEZ. Knuspriger Confitrock, gerösteter Endivie, Zitrus und Raz el Hanout

SÜSSER EPILOG

GRANATAPFEL. Mastic, Rosenwasser und Pinienkerne

DIE HAUT DER ENSAIMADA. Mandeln, Aprikosen und Confit-Kürbis

MARROQUINERIA. „Cornes de Gazelle“ und süße Leder

165 €

Wine pairing 145 €