

*MENU DE FIN DE AÑO
SYLVESTER-DINNER
31 de Diciembre 2015/ 31. Dezember 2015*

HORS D'OEUVRE

*Carpaccio de ternera con reducción de cítricos y perfume de trufa
sobre bouquet de rúcula, canónigos y grana padano
Rindercarpaccio mit Zitrusreduktion und Trüffel Parfüm an bouquet
aus Rucola, Blattsalat und Grana Padano
Beef Carpaccio wit citrus reduction an truffle perfume to bouquet of
augula, lettuce and Grana Padano*

POTAGE

*Crema de bogavante con profiteroles de requesón y cangrejo
Hummer Creme mit Krabben-Quarkknödel
Lobstercream with profiteroles of cottage chees and crab*

ENTRÉE CHAUDE

*Vieira gallega rellena con ragú de jamón ibérico y chalotas gratinadas
Galizische Jakobsmuschel gefüllt mit Iberischem Schinkenragout an
gratinierten Schalotten
Galician scallop stuffed with iberian Ham-Ragout and shallotgratin*

SORBET

*Sorbete de frutas de la pasión y cava
Passionsfrucht-Champagner Sorbet
Sorbet of passion fruit and champagne*

PIÈCE DE RESISTANCE

*Solomillo de cerdo ibérico con foie-gras Wellington y salsa de calvado
y zanahorias baby
Iberisches Schweinefilet mit frischem Wellington Foie Gras an
calvados Sauce und Baby-Karotten
Iberian Pork tenderloin with fresh Wellington foie gras to calvados
Sauce and Baby Carrots*

DÉLICE DU PATISSIER

*Tarta de limón quemada sobre sabaypon armagnac y quenefa de helado
casero de pistacho
Gebrannter Zitronenkuchen auf Armagnac-Sabayon mit
hausgemachtem Pistazieneis-Nockerl
Burned Lemon cake on Armagnac sabayon and quenefa of homemade
pistacho ice cream*

VARIATION DES FROMAGES

*Buffet: Quesos variados, frutas frescas, gotas, turrone
Vom Büffet: Verschiedene Käsesorten, frische Früchte, Weihnachtsgebäck,
Turrone*