

Herbst im **El Patio**

ZU BEGINN...

-mit diesem kleinen Menü wollen wir die in Vergessenheit geratenen Gerichte, die für die Gastronomie von großer Bedeutung sind, wieder ans Tageslicht befördern-

...aus dem Garten direkt auf den Teller...Ensemble aus Mini-Gemüse, Almogrote (Käsecreme von La Gomera) und papa negra (kleine Kartoffeln mit schwarzer Schale)

18€

Carpaccio Harry's Bar

19€

Iberischer "Gran Reserva" Schinken geschnitten (100 g), dazu werden andalusische Cracker gereicht

21€

Mi-cuit von der Leber

21€

Hummercremesuppe dazu werden "Rouille" und Toastscheiben gereicht

22€

WENN SIE MÖGEN...GIBT ES AUCH DIE RUSSISCHE ART

Steak Tartare

24€

Filet mit Pfeffersoße

27€

Flammbierte Banane

12€

Crêpes Suzettes

12€

VORSPEISEN

Salat aus geräucherter Ente, Tintenfisch, Datteln aus Elche angerichtet mit dem süß-säuerlichen Saft von Erdbeeren

19€

Ragout aus verschiedenen Pilzen der Saison mit Kalamares, papa negra, Trüffeln und pochiertem Ei

24€

Zarte Gnocchi aus geräuchertem Kürbis mit Iberischem Speck, Taleggio und Tonka Bohnen

22€

Carpaccio von der Jakobsmuschel, Mikro-Salat, Ikura-Lachsrogen, Tomatenkristalle und Yuzu-

Majonäse

22€

FISCH

Zarter Reis mit roten Garnelen aus Denia, Sceteufel und Safran

29€

Zackenbarsch auf thailändische Art. Leicht geschärftes Mini-Gemüse im Wok, frittierte Maiskörner und ein Hauch von Kokosnuss

28€

FLEISCH

Filet vom Retinta-Rind, rohe und gegrillte Früchte, Sisho mit Mandarine-Zimt-Soße

29€

Kandierte Pelibuey-Lamm mit Ahornglasur, Schwarzwurzel, schaumiger Crème de Violettes und frischen Johannesbeeren.

28€

Fleisch vom schwarzen kanarischen Schwein, dazu wird ein Gratin aus Râtte-Kartoffeln und geräuchertem San Simón-Käse gereicht

28€

DESSERTS

Käsekuchen "Der Augenblick" mit Guavenkonfitüre und einer Cookies-Soße

12€

"Zeit für Kaffee..." drei verschiedene Kaffee-Desserts

12€

Erinnerungen an einen Nachmittag im Park: Gianduja-Nougat-Creme, zarter Biskuit, Crumble, karamellierte Haselnüsse, Kakaoverzierung und Lutscher

12€

"...seltenes Vergnügen..." Cremesuppe aus Feigen mit karamellisierten und kandierte schwarzen Feigen, Schaum vom reifen Käse und Rotweinsorbet.

12€

UND NUN... UNSERE AUSWAHL

-Geschmäcker von **gestern** mit Techniken von **heute**-

KLEINES MENÜ

Salat aus geräucherter Ente, Datteln aus Elche angerichtet mit dem süß-säuerlichen Saft von Erdbeeren

Rinderfilet vom Retinta-Rind, rohe und gegrillte Früchte, Sisho mit Mandarine-Zimt-Soße

O/oder

Zackenbarsch auf thailändische Art. Leicht geschärftes Mini-Gemüse im Wok, frittierte Maiskörner und ein Hauch von Kokosnuss

"...seltenes Vergnügen..." Cremesuppe aus Feigen, karamellierte und kandierte schwarze Feigen, Schaum vom reifen Käse und Rotweinsorbet.

45€

ALVARO GARCÉS

SPEZIAL MENÜ

Carpaccio von der Jakobsmuschel, Mikro-Salat, Ikura-Lachsrogen, Tomatenkristalle und Yuzu-Majonäse

Mi-cuit von der Leber, dazu wird ein Kumquats-Chutney mit einem Hauch Campari-Cola gereicht
Zackenbarsch auf thailändische Art. Leicht geschärftes Mini-Gemüse im Wok, frittierte Maiskörner
und ein Hauch von Kokosnuss

Fleisch vom schwarzen kanarischen Schwein, dazu wird ein Gratin aus Rätze-Kartoffeln und geräuchertem San Simón-Käse gereicht

Käsekuchen "Der Augenblick" mit Guavenkonfitüre und einer Cookies-Soße

55€

AUSWAHL-MENÜ

Carpaccio von der Jakobsmuschel, Mikro-Salat, Ikura-Lachsrogen, Tomatenkristalle und Yuzu-Majonäse

Mi-cuit von der Leber, dazu wird ein Kumquats-Chutney mit einem Hauch Campari-Cola gereicht

Zarte Gnocchi aus geräuchertem Kürbis mit Iberischem Speck, Taleggio und Tonka Bohnen

Ragout aus verschiedenen Pilzen der Saison mit Kalamares, papa negra, Trüffeln und pochiertem Ei

Zarter Reis mit roten Garnelen aus Denia, Seeteufel und Safran

Kandierte Pelibuey-Lamm mit Ahornglasur, Schwarzwurzel, schaumiger Crème de Violettes und frischen Johannesbeeren.

oder

Fleisch vom schwarzen kanarischen Schwein, dazu wird ein Gratin aus Rätze-Kartoffeln und geräuchertem San Simón-Käse gereicht

"...seltenes Vergnügen..." Cremesuppe aus Feigen, karamellierte und kandierte schwarze Feigen, Schaum vom reifen Käse und Rotweinsorbet.

Erinnerungen an einen Nachmittag im Park: Gianduja-Nougat-Creme, zarter Biskuit, Crumble, karamellierte Haselnüsse, Kakaoverzierung und Lutscher

74€