



**CINCO**  
BY PACO PÉREZ

MIT ALLEN SINNEN GENIESSSEN.  
ENJOY WITH ALL SENSES.



**EXPERIENCE MENÜ**  
**EXPERIENCE MENU**

**165 EUR**

**WEINBEGLEITUNG**  
**ACCOMPANYING WINES**

BITTE BEACHTEN SIE, DASS UNSERE SPEISEN ALLERGENE ENTHALTEN KÖNNEN.  
FÜR WEITERE INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE BITTE DAS SERVICE TEAM.

---

PLEASE BE INFORMED THAT OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS.  
FOR FURTHER INFORMATION OR ASSISTANCE PLEASE CONTACT THE SERVICE TEAM.

**DER ANFANG**  
**THE START**

JAKOBSMUSCHELN, CODIUM, QUISQUILLAS, PARMESAN  
SCALLOPS, CODIUM, QUISQUILLAS, PARMESAN

**30 EURO**

---

TINTENFISCH PARMENTIER, TINTENFISCH, EIGELB, CHAMPIGNON  
SQUID PARMENTIER, SQUID, EGGYOLK, MUSHROOM

**33 EURO**

---

ARTISCHOCKE AUS EL PRAT, WACHTELEIER, KAVIAR, MANDEL, ZITRONE  
ARTICHOKE FROM EL PRAT, QUAIL EGG, CAVIAR, ALMOND, LEMON

**40 EURO**

---

THUNFISCH MIT UMAMI NUANCEN  
TUNA WITH UMAMI SHADES

**39 EURO**

---

AJO BLANCO, WEISSER SPARGEL, MELONE & KAVIAR  
AJO BLANCO, WHITE ASPARAGUS, MELON & CAVIAR

**35 EURO**

---

BABY AAL MIT WACHTELEI & KARTOFFELSOUFFLÉ  
BABY EEL WITH QUAIL EGG & POTATO SOUFFLÉ

**69 EURO**

---

SEEGURKE FRICANDO  
SEA CUCUMBER FRICANDO

**54 EURO**

**AUS DEM GARTEN  
FROM THE GARDEN**

**MENESTRA AUS SAISONALEM GEMÜSE**  
SEASONAL VEGETABLES MENESTRA

**29 EURO**

**UNSER REIS  
OUR RICE**

**ARROZ MELOSO DE JAMÓN IBÉRICO, PILZE & CHIPIRONES**  
ARROZ MELOSO DE JAMÓN IBÉRICO, MUSHROOMS & CHIPIRONES

**43 EURO**

---

**ARROZ MELOSO DE TRUFA, SEEIGEL**  
ARROZ MELOSO DE TRUFA, SEA URCHIN

**48 EURO**

**AUS DEM MEER  
FROM THE SEA**

**SEEBARSCH, CHIPIRON, SEEGURKE, QUISQUILLAS, MUSCHELN & TINTENFISCH**  
SEA BASS, CHIPIRON &, SEA CUCUMBER, QUISQUILLAS, MUSSELS & SQUID

**48 EURO**

---

**DORADE A LA SAL, CODIUM HOLLANDAISE, ERBSEN, CALÇOTS**  
SEA BREAM A LA SAL, CODIUM HOLLANDAISE, PEAS, CALÇOTS

**48 EURO**

**VON DEN BERGEN  
FROM THE MOUNTAINS**

**NANTAISE ENTE IN DREI VARIATIONEN, ANANAS, HIMBEERE, SCHWARZWURZEL**  
NANTAISE DUCK IN THREE VARIATIONS, PINEAPPLE, RASPBERRY, SALSIFY

**44 EURO**

---

**TAUBE IN EIGENER SAUCE, ALBONDIGAS VON DER TAUBE, OLIVEN, BUN**  
PIGEON, ITS SAUCE, ITS ALBONDIGAS, OLIVES, BUN

**44 EURO**

---

**LAUWARMES WAGYU-SIRLOIN, MINESTRONE, TRÜFFELJUS, PASTINAKE**  
LUKEWARM WAGYU SIRLOIN, MINESTRONE, TRUFFLE JUS, PARSNIP

**58 EURO**