



**CINCO**  
BY PACO PÉREZ

MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN.  
ENJOY WITH ALL SENSES.

**GRAN VIAJE**  
**GRAN VIAJE**

**165 EUR**

**PEQUEÑO VIAJE**  
**PEQUEÑO VIAJE**

**130 EUR**

**WEINBEGLEITUNG**  
**WINE PAIRING**

**12 EUR / GLAS**

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**

**KAISERGRANAT, KAVIAR, WACHTELEI & POMMES SOUFLÉES**  
LANGOUSTINE, CAVIAR, QUAIL EGG & POMMES SOUFLÉES

**50 EUR**

---

**MEDITERRANER THUNFISCH**  
MEDITERRANEAN TUNA

**42 EUR**

---

**STEINPILZ & HUMMER**  
CEP & LOBSTER

**49 EUR**

---

**KALAMAR »KATALANISCHE ART«**  
CALAMAR »CATALAN STYLE«

**28 EUR**

---

**SEEGURKE »FRICANDO«**  
SEA CUCUMBER »FRICANDO«

**54 EUR**

---

**CHAMPIGNONROYAL, TINTENFISCHTARTAR & TRÜFFEL**  
BUTTON MUSHROOM ROYALE, CALAMAR TARTAR & TRUFFLE

**28 EUR**

**UNSER REIS**  
**OUR RICE**

»ARROZ MELOSO« MIT HUMMER, CORAIL & ALGE  
»ARROZ MELOSO« WITH LOBSTER, CORAIL & SEAWEED

**51 EUR**

---

HERBST »ARROZ MELOSO« MIT FEIGE  
AUTUMN »ARROZ MELOSO« WITH FIG

**39 EUR**

---

»ARROZ MELOSO« MIT ROTER GARNELE  
»ARROZ MELOSO« WITH RED PRAWN

**44 EUR**

---

»ARROZ MELOSO« MIT TRÜFFEL, PILZEN & SAN SIMON  
»ARROZ MELOSO« WITH TRUFFLE, MUSHROOMS & SAN SIMON

**44 EUR**

**AUS DEM MEER  
FROM THE SEA**

**WOLFSBARSCH, EINGELEGTES & GEMÜSE**  
SEABASS, PICKLES & VEGETABLES

**45 EUR**

---

**SEEZUNGE, CHAMPAGNER, »ROVELLÓ« & IBERISCHER PANCETTA**  
SOLE, CHAMPAGNE, »ROVELLÓ« & IBERIAN PANCETTA

**42 EUR**

**VON DEN BERGEN  
FROM THE MOUNTAINS**

**WAGYU IN DREI SCHRITTEN  
WAGYU IN THREE STEPS**

**65 EUR**

---

**TAUBE, MAIS, MOLE & HUITLACOCHÉ  
PIGEON, CORN, MOLÉ & HUITLACOCHÉ**

**42 EUR**

---

**»CABRITO«, ROTE BETE, PASTINAKE & SAUERRAHM  
»CABRITO«, BEETROOT, PARSNIP & SOUR CREAM**

**44 EUR**