



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.

MEISTERSTÜCK
MASTERPIECE

JAMÓN IBÉRICO VON ARTURO SANCHEZ
JAMÓN IBÉRICO FROM ARTURO SANCHEZ

38 EUR

**DER ANFANG
THE START**

BERNSTEINMAKRELE, UMAMI & KAVIAR
AMBERJACK, UMAMI & CAVIAR

40 EUR

OKTOPUS, JALAPEÑOS & GERÄUCHERTE MAYONNAISE
OCTOPUS, JALAPEÑOS & SMOKED MAYONNAISE

39 EUR

“LLAVARENAS” ERBSEN, LANGUSTINE & QUISQUILLA
“LLAVARENAS” PEAS, LANGOUSTINE & QUISQUILLA

40 EUR

HUMMER & GEPICKELTE ARTISCHOCKE
BLUE LOBSTER & PICKELD ARTICHOKE

48 EUR

CHAMPIGNONROYAL & TRÜFFEL
BUTTON MUSHROOM ROYALE & TRUFFLE

28 EUR

UNSER REIS
OUR RICE

»ARROZ MELOSO« MIT SEEIGEL & SCHWARZEM PERIGORD TRÜFFEL
»ARROZ MELOSO« WITH SEA URCHIN & PERIGORD BLACK TRUFFLE

48 EUR

**AUS DEM MEER
FROM THE SEA**

SEEZUNGE, AUSTER, TRAUBEN & SARDELLEN
SOLE, OYSTER, GRAPES & ANCHOVIES

45 EUR

WOLFSBARSCH "MAR Y MONTANA"
SEA BASS "MAR Y MONTANA"

48 EUR

**VON DEN BERGEN
FROM THE MOUNTAINS**

WAGYU FILET MIT PERIGORD SAUCE & PILZEN
WAGYU FILET WITH PERIGORD SAUCE & MUSHROOMS

67 EUR

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

42 EUR

