



# LA DESPENSA DEL BARÓN

## **Etwas zum Teilen**

Iberischer Schinken mit Cristal-Brot und Ramallet-Tomaten	24€
Kantabrische Anchovis mit Carasau-Brot und geräucherter Butter	(4ud.) 14€
Tintenfisch mit Schweinefleischbällchen und Tamarindensauce	15€
Garnelen-Gyozas mit einer Reduktion aus ihrem eigenen Saft	16€

## **Vorspeisen**

Gebratene Rote Bete, Avocado und Wakame-Tartar	14€
Tumbet mit Ei aus Freilandhaltung und Trüffel	15€
Gegrillter Oktopus mit Mojo picón und zerdrückten Babykartoffeln	17€
Tomatensalat, Römersalat, Zwiebel und Burrata-Marmelade	16,50€
Gänseleber-Brioche-Brot mit Hoisin-Mayonnaise, Essiggurken und knusprigen Zwiebeln	18,50€



QR alérgenos



# LA DESPENSA DEL BARÓN

## Hauptgerichte

Rissotto mit Zitrone und Garnelencarpaccio	19€
Stubenküken in zwei Garküchen mit Champignons und Gemüse	21€
Lachstataki im Sesamteig mit Spinatcreme und Mango-Ali-Oli	23€
Seeteufel umwickelt mit iberischem Schinken, begleitet von Garnelen, Tintenfisch und Kartoffel-Bullit	28,50€
Fisch des Barons	25€
Lendensteak vom galicischen Rind mit Kartoffel-Omelett und Perigord-Sauce	28€

## Nachspeisen

Schokoladenmarquise, Pistazienstreusel und Vanillepudding	7€
Kokosnuss-Panna-Cotta und Hibiskus-Sauce	7€
Johannisbrot-Crème brûlée	7€
Baron's Banoffee (Toffee-Creme, Rum-Banane und Oreo-Krümel)	7€



QR alérgenos