



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

SEEGURKE
SEA CUCUMBER

54 EUR

KAISERGRANAT, STEINPILZE, FEIGEN & MOLÉ
LANGOUSTINE, CEPS, FIGS & MOLÉ

45 EUR

“COCOCHAS”, SCHWARZE TROMPETENPILZE & ALGEN
“COCOCHAS”, BLACK TRUMPETS & SEAWEEDS

29 EUR

CHAMPIGNONROYAL & TRÜFFEL
BUTTON MUSHROOM ROYALE & TRUFFLE

28 EUR

**UNSER REIS
OUR RICE**

»ARROZ MELOSO MAR Y MONTAÑA«

49 EUR

»ARROZ« & WEIßER TRÜFFEL
»ARROZ« & WITHE TRUFFLE

49 EUR

**AUS DEM MEER
FROM THE SEA**

SEEZUNGE, MANDEL, PILZE & ZITRONE
SOLE, ALMOND, MUSHROOM & LEMON

42 EUR

WOLFSBARSCH, FLUSSKREBS & WILDPILZE
SEABASS, CRAYFISH & WILD MUSHROOMS

46 EUR

**VON DEN BERGEN
FROM THE MOUNTAINS**

WAGYU IN ZWEI SCHRITTEN
WAGYU IN TWO STEPS

65 EUR

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

42 EUR

