L'OLIVERA

Willkommens-Aperitif

VORSPEISEN

Salat aus jungen Blattsprossen mit Walnüssen, Kalamata-Oliven und Stracciatella

Ajoblanco mit kleinen Garnelen und Orange

Rindercarpaccio mit eingelegten Pilzen

Miesmuscheln *Arrabbiata* aus dem Töpfchen

Überbackene Rigatoni mit Fleischragout (Aufpreis 5,00€)

Empfehlung für die Weinbegleitung: 5 Finques Weiß – Perelada - D.O. Empordà

HAUPTGERICHTE

Cremiges Reis mit Pilzen und Schweinerippchen

Rinderbacke mit Beluga-Linsen und Gemüse aus dem Garten

Seeteufel nach Zarzuela-Art mit Muscheln

Artischocken-Burger mit Gemüse-Demi-Glace und Wakame-Algen

Hähnchen mit Blumenkohl-Püree und Mandel

Empfehlung für die Weinbegleitung: Finca Espolla – Perelada - D.O. Empordà

NACHSPEISEN

Lemon Pie

Gegrillter Xuixo mit Zimteis

4 Schokoladen

Unser Dessert der Woche

Preis 38,00€ pro Person, Getränke nicht inbegriffen. Auswahl an Broten, Zuschlag 4,50€

Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. Bitte fragen Sie nach einer Liste der Allergene.