

PORTOMARIN *restaurante*
FEINE SPANISCHE KÜCHE

MENÜ vom 21.09. bis 21.10.23

Vorab reichen wir

hausgemachtes, ofenwarmes Brot,
'Priorat Natur' Arbequina Olivenöl, PORTOMARIN Alioli,
"Split" Oliven von José Lou

Saludo de la cocina

Gratinierte Jacobsmuschel in der eigenen Schale | Tetilla Käse |
Emulsion von schwarzem Knoblauch

•

Pulpo al Grill | Kartoffelcreme | Pimentón de la Vera | Pimientos de Herbón aus Galicien

•

Suppe von der Pocha aus Navarra | Ibérico de Bellota Chorizo 'natur'

•

Premium Sashimi Tuna | Avocado Sauté | P.X. Sherry

•

Shot vom 'Agua de Valencia'

•

Karamellisierter Milchreis 'al estilo asturiano'

75,-

Das Menü servieren wir tischweise.