

Pata Negra Woche - Bellota Qualität

Entradas y principales

Jamon Iberico 5J Reserva (ca. 80gr), serviert mit marinierten Oliven, geröstetes Brot & Flor de Sal d'Es Trenc		29,50
Spanisches Mandelsüpli im Kaffitassli, hausmacher Whisky- Nusswürschtli Trauben-Manchego		13,50
Brioche gefüllt mit Salat vom Pata Negra Papada auf Wildsalat an Kräutervinaigrette	Vorspeise	17,50
	Hauptgang	28,50
Kurzgebratener Pata Negra Lagarto auf Ruccolamousse, Sprossen & Chorizochips	Vorspeise	18,50
	Hauptgang	30,00

Solo principales

Geschmorte Pata Negra Bäckchen an kräftiger Rioja- Fleischsauce mit seinem Schmorgemüse serviert mit feinem Limonenbramata & confierten Kirschtomaten		35,50
Pata Negra Kotelette (Gentle Cut) auf tomatiertem Bohnenmix & Schmelzkartoffeln an Bärlauchbutter		55,00

Tranchen vom Pata Negra Pluma Steak

auf Sherrysauce, serviert mit spanischer Tortilla & mediterranem Gemüse

*Preisbasis	180gr.	49,50
je nach Gewicht des Steaks, für jede weitere	20gr.	+ 3,50
Zu zweit geteilt	2. Person +	16,00

Postres

Whiskysantcrème & hausgemachte Truffes mit Rotwein Flor de Sal		11,50
Crema Catalana mit Orangen- & Heitersberg Holunderblütenessenz		10,50
Brösel- Mandelkuchen, kandierte Oliven, exklusives Olivenöl & zartes Röteliglacé		13,50