














## VORSPEISEN

Knusprige Enten-Gyozas, Hoisin Sauce und Katsuobushi		9,00 €
Pilze, Ei und Trüffel		12,00 €
Spargel von Huétor Tájár, Aal, Mais und Foie *		12,00 €
Mariniertes Hühnchenfleisch, Udon und Gemüse		14,00 €
Artischocken, Mandel-Alioli und Vanille		15,00 €
Thunfischtatar, Mantou, Shiso und Eigelb		18,00 €
Hausgemachte Entenleber-Foie, mit Trüffelbrot		23,00 €




## VEGETARISCH

Cherry Tomaten aus Motril, Burrata Pesto, Himbeeren und Brot mit Tomate		12,00 €
Ziegenkäsesalat, Granatapfelvinaigrette und Früchte der Saison		12,00 €
Gemüse – Gyozas		8,00 €

## FISCH

Lachs Kabayaki, Salat aus Ofen-Pfirsichen und Blauschimmelkäse		19,00 €
Adlerfisch mit Knollensellerie, Kürbis und schwarzem Knoblauch		21,00 €
Seehecht in Mirin gedämpft, Pistazienpesto und Kabeljau-Kutteln		22,00 €

## FLEISCH

Gezogenes Lammfleisch, Karotte, Orange, Puntalette-Nudeln und Sellerie		22,00 €
Marinierter "presa ibérica" Schweinenacken mit Kartoffel und Käse		23,00 €
Mit Kohle glasiertes Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch und Guinness *		31,00 €

## BEILAGEN

Schälchen Pommes frites		6,50 €
Schälchen angebratenes Gemüse mit Sesam		6,50 €
Brot und Öl		2,50 €

## NACHSPEISEN

Käsekuchen aus reifem Käse		8,00 €
Gurkensorbet, Panacota, Honig und Zitrone		8,50 €
Pavlova´s Juwelen		9,00 €

\* Nicht erhältlich in Skybar

