

TAPAS

Getoastetes Brot mit Tomaten **7.5** ●

Iberischer Schinken **25.5**

Auster mit Ponzu-Sauce und Blutorange-Granita (1 Stk.) **7.5**

Gratinierte Jakobsmuschel mit Zitrusmayonnaise und kreolischer Sauce (1 Stk.) **8.5**

Hähnchen-Pistazien-Kroketten mit Curry-Mayonnaise (1 Stk.) **3.5**

Cornet gefüllt mit Thunfisch, Wasabi und saurem Apfel (1 Stk.) **8**

Steak Tartar mit Trüffel, Gänseleber und Jerez-Mayonnaise **22**

Super green salad **15.5** ●

Brioche-Brötchen mit Shiitake-Pilzen, Trüffel-Burrata und Gochujang-Mayonnaise (1 Stk.) **9.5** ●

Ombu Bravas mit "Sobrasada" und Schwarzes Alioli aus Kohle **11.5** ●🔥

Gebratene Auberginen mit Harissa-Sauce, Parmesancreme und Pinienkernen **17.5** ●

Burrata mit einer Symphonie aus Tomaten, Basilikum-Honig **22** ●

Geröstete Karotten mit Harissa, geräuchertem Labneh und Zaatar-Pesto **15** ●

Maki-Causa mit Aburi Lachs, Avocado und Ceviche-Mayonnaise **19** 🔥

Gouverneur-Taco mit Tempura-Garnelen, Kohlsalat und gewürzter Mayonnaise (1 Stk.) **9.5**

Tintenfisch mit Limetten-Mayonnaise **17.5**

Gegrillter Oktopus, geröstete Maiscreme, Pico de Gallo und Sichuan-Ölivenöl **22**

Pad Thai mit Garnelen oder Tofu und frische Kräuter **22** ●🔥

Iberische Schweinerippchen mit Miso-Barbecuesauce und Maiskörner-Kruste **19.5** 🔥

Mini japanischer Rindfleischburger mit Shiso, Miso-Mayonnaise und eingelegtem Ingwer **8.5**

Hähnchenflügel alla Diavola **16.5** 🔥

Peking-Enten-Gyozas, schwarze Knoblauch-Hoisinsauce und eingelegte Birne **21**

COCKTAILS

KYOTO BREEZE | 14€

Sake, Umeshu, Yuzu, Litschi-Sirup und Matcha

VELVET GARDEN | 14€

Bombay Sapphire Gin, aromatisiert mit Basilikum, Zitrone und Veilchensirup

EL MARIACHI | 14€

Tequila, Cointreau, Mandarinenpüree und scharfer Mangosirup

SUIKA NEGRONI | 14€

Bombay Sapphire Gin, Wermut, Campari, Wassermelonpüree und Cava-Schaum mit Passionsfrucht

LUA LOCO | 14€

Bacardi Rum, St-Germain, Ananassaft, Agaven-Zitronen-Sirup

EL GANCHO | 14€

Grey Goose Vodka, aromatisiert mit Kaffernlimette, Basilikumsirup, Passionsfrucht und Mangopüree

BOTANIC MULE | 10€* *Mocktail (alkoholfrei)*
Gin 0.0, Veilchensirup und rotes Beeren-Püree

AOMORI | 10€* *Mocktail (alkoholfrei)*

Apfelsaft, Basilikumsirup, frische Minze und Soda

SPRITZERS

FIERO SPRITZ | 12€

Martini Fiero, Cava und Soda

ST. GERMAIN SPRITZ | 12€

St-Germain, Sekt, Soda und Limettensaft

GANSO SPRITZ | 12€

Grey Goose Vodka, Cava, Sprite und Zitronensaft

LIMONCELLO SPRITZ | 12€

Limoncello, Cava und Soda

CANONITA SPRITZ | 12€

Canonita (mallorquinischer Orangenlikör), Passionsfrucht, Cava und Soda

FLOREALE SPRITZ 0.0 | 10€

Alkoholfreier Martini Floreale, Apfelsaft und Soda

SANGRIA FORN PROJECTS

Bombay Sapphire Gin, Canonita, Martini Fiero, Brandy, Orangensaft, Pfirsichpüree und wahlweise:

Rotwein, Weißwein oder Cava

Glas: 8 (Cava +0.5) / Krug: 27 (Cava +2.5)



ALLERGENS

- Vegan
- Vegetarisch
- Anpassen. Vegan
- 🔥 Pikant

* Preise inklusive Mehrwertsteuer

