



**CINCO**  
BY PACO PÉREZ

MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN.  
ENJOY WITH ALL SENSES.

**GRAN VIAJE**

**GRAN VIAJE**

**165 EUR**

**PEQUEÑO VIAJE**

**PEQUEÑO VIAJE**

**130 EUR**

**WEINBEGLEITUNG**

**WINE PAIRING**

**12 EUR / GLAS**

BITTE BEACHTEN SIE, DASS UNSERE SPEISEN ALLERGENE ENTHALTEN KÖNNEN.  
FÜR WEITERE INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE BITTE DAS SERVICE TEAM.

---

PLEASE BE INFORMED THAT OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS.  
FOR FURTHER INFORMATION OR ASSISTANCE, PLEASE CONTACT THE SERVICE TEAM.

**MEISTERSTÜCK**  
**MASTERPIECE**

**JAMÓN IBÉRICO VON ARTURO SANCHEZ**  
**JAMÓN IBÉRICO FROM ARTURO SANCHEZ**

**38 EUR**

**DER ANFANG**  
**THE START**

**BERNSTEINMAKRELE, UMAMI & KAVIAR**  
AMBERJACK, UMAMI & CAVIAR

**40 EUR**

---

**SEEGURKE**  
SEA CUCUMBER

**54 EUR**

---

**“QUISQUILLA”, TOMATE, “AJI AMARILLO” & KAVIAR**  
“QUISQUILLA, TOMATO, “AJI AMARILLO” & CAVIAR

**35 EUR**

---

**ROTE GARNELE, MELONE & MANDEL**  
RED PRAWN, MELON & ALMOND

**38 EUR**

---

**CHAMPIGNONROYAL & TRÜFFEL**  
BUTTON MUSHROOM ROYALE & TRUFFLE

**28 EUR**

**UNSER REIS  
OUR RICE**

»ARROZ MELOSO MAR Y MONTAÑA«  
»ARROZ MELOSO MAR Y MONTAÑA«

**49 EUR**

**AUS DEM MEER  
FROM THE SEA**

WOLFSBARSCH, OLIVE & SEEGURKE  
SEABASS, OLIVE & SEA CUCUMBER

**46 EUR**

---

SEEZUNGE »MEUNIÈRE« MIT MANDEL  
SOLE »MEUNIÈRE« WITH ALMOND

**42 EUR**

**VON DEN BERGEN  
FROM THE MOUNTAINS**

WAGYU IN DREI SCHRITTEN  
WAGYU IN THREE STEPS

**65 EUR**

---

TAUBE, MAIS, MOLE & HUITLACOCHÉ  
PIGEON, CORN, MOLÉ & HUITLACOCHÉ

**42 EUR**

