

MARKT

Amuse Bouches

Grüner Apfel | Meerrettich | Gazpacho
Austernperle
Gurke | Dill | Boquerones
Rindertatar | Schwarzer Knoblauch
Entenleber | Mango | Lakritz
Oktopus Gallega
Bacalhau Brandade | Eidotter
Chicken Piri-Piri
Krustentiere | Tortilla

Brot

Focaccia | Mediterrane Büffelbutter
Grissini | Parmaschinken
Grüne Olive | Anchovis

Menü

Jakobsmuschel | Artischocke | Limette | Schwarzer Trüffel
Pfahlmuschel | Basilikum | Olivenölsud | Bottarga | Burrata
Carabinero | Chipirones | Blumenkohl | Paella-Sud | Safranreis
Rotbarbe | Pimiento Pequillo | Aioli | Salzzitrone
Iberico-Secreto | Venusmuschel | Chorizo | Dijon-Senf
Caramelia Schokolade | Mascarpone | Birne | Vanille

Petit Four

Mocca Macaron | Pinienkerne | Zimt
Mandel Praline | Mandarine
Canelés | Salzkaramell
Erdnuss
B-Brownie


Hamburg, 29. Oktober 2019
bianc
MATTEO FERRANTINO