

MARKT

Amuse Bouches

Grüner Apfel Gazpacho
Austernperle
Gurke | Boquerones
Rindertatar | Schwarzer Knoblauch
Entenleber | Mais | Lakritz
Oktopus Gallega
Bacalhau Brandade
Chicken Piri-Piri
Gambastortilla

Brot

Focaccia | Mediterrane Büffelbutter
Grissini | Lardo
Grüne Olive | Anchovis

Menü

Carabinero | Karotte | Zitrone | Olive | Feta
Lirio | Kichererbsen | Tomate | Kapern | Basilikum
Jakobsmuschel | Olivenölsud | Grapefruit
Rotbarbe | Chipirones | Schwarze Pil-Pil Sauce
Stubenküken | Pimentos del Piquillo | Ajillo Jus
Ziegen Joghurt | Erdbeere | Bergamotte

Petit Four

Caneles | Kardamom | Rum
Mocca Macaron | Tonic | Pinienkerne
Kirsche | Mascarpone | Thymian
Salzkaramell-Praline
Brownie | Ananas | Whisky

Hamburg, 17. Juni 2020

bianc
MATTEO FERRANTINO