

Menü ABaC Unsere Tradition - 180€

Limetten-Kaktus mit Tequilla und grünen Blättern

Dörrfleisch-Chip mit Café-de-Paris-Butter

Riesen-Makkaroni aus karamellisiertem Brot mit würziger, geschmorter Tomate und Basilikum

Knusprige Nori-Alge, Thunfischbauch, Soja-Butter, Rogen aus augehärtetem Eidotter und scharfe Sprossen

Flache Torte mit mediterranen Kräutern, Anchovis und Dörrfleisch-Infusion

Baskische „Gilda“ auf unsere Art

Bloody Mary on the rocks

Tomatentexturen

Haselnussbutter mit dünnen Brotkrusten und Kaviar

Unser chinesisches Brot, frittiertes Brioche, gebratener Aal, und Wasabi

Schwarzer Seeteufel in „Suquet“ und „Picada“ mit Romesco-Soße, Haselnuss und Blättern mit Anis-Aroma

Thunfisch-Reis, Geschmortes aus mediterranen Tomaten, Thunfischbauch und Schaum vom römischen Pecorino-Käse

Trüffel-Kerze mit mediterranen Kräutern

Hasenohr mit Foie Gras und roter Beete

Terrine und Hasenlende mit Millefeuille aus roter Beete und „Grand Veneur“ mit Himbeeren

Weißer Schokolade, Kokosnuss und Jogurt mit Zitrusgewürzen und Yuzu

„Zerbrechliches Kissen“ mit Schokolade

Joghurt-Texturen, Knusperkeks und Veilcheneis unter einer Schicht aus frischen und getrockneten Blüten

Süßes im Kürbis

Passende Weine Menü ABaC 85€

Unsere Angebote lassen sich an Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien anpassen;
das ABaC-Team stellt Ihnen gerne ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.
Jordi Cruz und das gesamte ABaC-team wünscht Ihnen einen rundum erfreulichen Aufenthalt

El Gran ABaC- Unsere Avantgarde-Gerichte – 210€

Limetten-Kaktus mit Tequilla und grünen Blättern

Dörrfleisch-Chip mit Café-de-Paris-Butter

Riesen-Makkaroni aus karamellisiertem Brot mit würziger, geschmorter Tomate und Basilikum

Knusprige Nori-Alge, Thunfischbauch, Soja-Butter, Rogen aus augehärtetem Eidotter und scharfe Sprossen

Baskische „Gilda“ auf unsere Art

Blaue Auster mit knuspriger violetter Kartoffel und liofilisierten Austern

Frittierter Tintenfisch mit Zitronengras-Schaum

Comté-Käsebrot mit weißem Trüffel

Dreierlei von der Ente: Aufguss, Ninyoyaki-Rillette und weißem Trüffel

Verschiedene Garnelenstücke mit Garnelenreis und gerösteten Erdnüssen

Meerbarbe aus dem Mittelmeer, gegrillte Brunnenkresse und Zitrusnoten

Kerze aus iberischem Schweinefleisch mit Zunge und Rillettes

Katalanische Suppe aus Kohl-Texturen mit Fleischkloß vom iberischen Schwein

Geröstete Schweinebäckchen mit getrocknetem Kürbis, Zitronengras und Gewürzen

Wild-Sequenz: Geflügelleberkräpfen, Foie Gras und angesäuerter Consommé

Geröstetes Wildfleisch, Koriandersud und Lavendel mit Romesco-Soße und Saft von marinierten Karotten

Käse- und Gemüse-Infusion

Weißer Schokolade, Kokosnuss und Jogurt mit Zitrusgewürzen und Yuzu

Fermentierter Kräpfen mit Vanilleeis-Aufguss und gebrannter Eigelbcreme

Als "Karottenkuchen", Karotten und Haselnüsse

Süßes im Kürbis

Passende Weine Menü El Gran ABaC 105€

10% MWST. Inbegriffen - Menüs werden nur bei gemeinsamer Bestellung der Tischgesellschaft serviert