

TALLERDEMAR


TALLERDEMAR
BRASS & COCKTAILS

RESTAURANT



SMARTFOOD

CEVICHE ADLERFISCH 
 Avocado-Tartar, hausgemachte Tigermilch,
 Lila Zwiebelluft
14,00€

CARPACCIO VOM OKTOPUS   
 Krake, Rote Beete, Baiser, Luftiger Paprikaschaum
 De la Vera, Kartoffeln mit Knoblauch-Mayonnaise
14,90€

GARNELEN-BRICKSTICK     
 Gurken-Spaghetti, Emulsion von der
 Passionsfrucht Und Minzöl
12,90€

PARFAIT DE FOIE  
 Popcorn, Maiscreme, Glasierte Apfelperlen,
 Mini- Maiskölbchen, Roca Maiz
14,90€

TATAKI VOM BLACK ANGUS RIND   
 Fleischstückchen mariniert mit Soja und Kräutern
 der Provence, Knusprige Polenta, Teriyaki,
 Gazpacho aus Edamame (junge Sojabohnen)
15,00€

SALATE

KARIBISCHE SEE    
 Hummer, Papaya, Salat von Zitrusfrüchten, Guave
24,00€

JAPANISCHE SEE   
 Tartar vom Thunfisch in avocado cannelloni,
 Quinoa, Ponzu-Sosse
21,90€

TASTE MENÜ



5 GÄNGE        
 2 Vorspeisen, hausgemachte Pasta,
 Hauptgang und Dessert
48,00€


6 GÄNGE        
 2 Vorspeisen, hausgemachte Pasta, Fisch,
 Fleisch und Dessert
58,00€



FISCHGERICHTE

ADLERFISCH   
 Babybohnen, Babyspinat, frische Pilze,
 saure Sauce mit Minze gewürzt
26,90€

STEINBUTT  
 Camaiot (mallorquinische Wurst), SalatsöÙe
 Thymiansauce, Gemüse, Kartoffel
28,90 €

LACHS    
 Couscous, Zitrusalat und
 Carpaccio von Fenchel Confit
24,90€

FLEISCH

LENDENSTEAK VOM KALB  
 Holzkohlenkruste, Sellerie, Estragon,
 Saisonales Gemüse
32,00€

NACHSPEISEN

GEFRORENE CRÈME BRÛLÉ   
 mit Ensaimada-Eiscreme
 und knusprigem Mandelgató
8,90€

ZITRONE MOUSSE   
 Maracuya Glacé und rote Früchte
8,90 €

SCHOKOLADENSYPHONIE  
 mit Wasabi-Zuckerglasur
 und Eis vom grünen Tee
8,90€

KÄSEPLATTE MIT TRÜFFELHONIG 
 und saisonaler Marmelade
16,00€



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



SÉSAMO
SESAME



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



LÁCTEOS
MILK



SULFITO
SULPHITE



SOJA
SOYA



ALTRAMUCES
LUPINS