



TALLERDEMAR


TALLERDEMAR
BRASS & COCKTAILS

RESTAURANT



SMARTFOOD

CEVICHE ADLERFISCH 
Avocado-Tartar, hausgemachte Tigermilch,
Lila Zwiebelluft

15,00€

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

15,90€

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

14,00€

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

16,90€

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

16,00€

SALATE

KARIBISCHE SEE    
Hummer, Papaya, Salat von Zitrusfrüchten, Guave

25,00€

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

21,90€

TASTE MENÜ

5 GÄNGE        
2 Vorspeisen, hausgemachte Pasta,
Hauptgang und Dessert

54,00€

6 GÄNGE        
2 Vorspeisen, hausgemachte Pasta, Fisch,
Fleisch und Dessert

65,00€



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

120 gr. 21,90€ / 220 gr. 34,00€

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