

Menú

Aperitivos fríos

Blini con salmón ahumado, queso crema, eneldo y huevas de tobiko.
Chupito de gazpacho verde con pepino, aguacate, manzana, hierbabuena y AOVE.
Tartar de atún trufado con tomate seco, albahaca, lima, soja y sésamo.
Sandía comprimida con queso feta y menta.
Mini brioche de roast beef con burrata, rúcula y pesto.

Aperitivos calientes

Croqueta de boletus y trufa.
Bao de carrillera glaseada al Pedro Ximénez, mayonesa de trufa y cebolla encurtida.
Langostino crujiente estilo Joël Robuchon.
Quiche de queso de cabra y puerro.
Mini vol-au-vent de pollo y champiñones.

Menu

Cold Appetizers

Blini with smoked salmon, cream cheese, dill, and tobiko roe.
Green gazpacho shot with cucumber, avocado, apple, mint, and extra virgin olive oil.
Truffle tuna tartare with sun-dried tomatoes, basil, lime, soy sauce, and sesame.
Compressed watermelon with feta cheese and mint.
Mini roast beef brioche with burrata, arugula, and pesto.

Hot Appetizers

Wild mushroom and truffle croquette.
Braised beef cheek bao with Pedro Ximénez glaze, truffle mayonnaise, and pickled onion.
Crispy king prawn, Joël Robuchon style.
Goat cheese and leek quiche.
Mini chicken and mushroom vol-au-vent.

Menü

Kalte Vorspeisen

Blini mit Räucherlachs, Frischkäse, Dill und Tobiko-Rogen.
Grüner Gazpacho-Shot mit Gurke, Avocado, Apfel, Minze und nativem Olivenöl extra.
Trüffel-Thunfisch-Tatar mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Limette, Sojasauce und Sesam.

Komprimierte Wassermelone mit Feta und Minze.
Mini-Brioche mit Roastbeef, Burrata, Rucola und Pesto.

Warme Vorspeisen

Steinpilz- und Trüffelnkrokette.
Bao mit in Pedro Ximénez glasierten Rinderbäckchen, Trüffelmayonnaise und eingelegten Zwiebeln.
Knusprige Garnele nach Joël-Robuchon-Art.
Quiche mit Ziegenkäse und Lauch.
Mini-Vol-au-vent mit Hähnchen und Champignons.

Menu

Entrées froides

Blini au saumon fumé, fromage frais, aneth et œufs de tobiko.
Verrine de gaspacho vert au concombre, avocat, pomme, menthe et huile d'olive vierge extra.
Tartare de thon à la truffe, tomates séchées, basilic, citron vert, soja et sésame.
Pastèque compressée au fromage feta et à la menthe.
Mini brioche au roast beef, burrata, roquette et pesto.

Entrées chaudes

Croquette aux cèpes et à la truffe.
Bao de joue de bœuf glacée au Pedro Ximénez, mayonnaise à la truffe et oignon mariné.
Crevette croustillante façon Joël Robuchon.
Quiche au fromage de chèvre et aux poireaux.
Mini vol-au-vent au poulet et aux champignons.

Menu

Antipasti freddi

Blini con salmone affumicato, formaggio cremoso, aneto e uova di tobiko.
Bicchierino di gazpacho verde con cetriolo, avocado, mela, menta e olio extravergine di oliva.
Tartare di tonno al tartufo con pomodori secchi, basilico, lime, salsa di soia e sesamo.
Anguria compressa con feta e menta.
Mini brioche con roast beef, burrata, rucola e pesto.

Antipasti caldi

Crocchetta ai funghi porcini e tartufo.

Bao con guancia di manzo glassata al Pedro Ximénez, maionese al tartufo e cipolla marinata.

Gambero croccante in stile Joël Robuchon.

Quiche con formaggio di capra e porri.

Mini vol-au-vent con pollo e funghi.