

FUSION19

· GASTRONÓMICO ·

PRODUKT

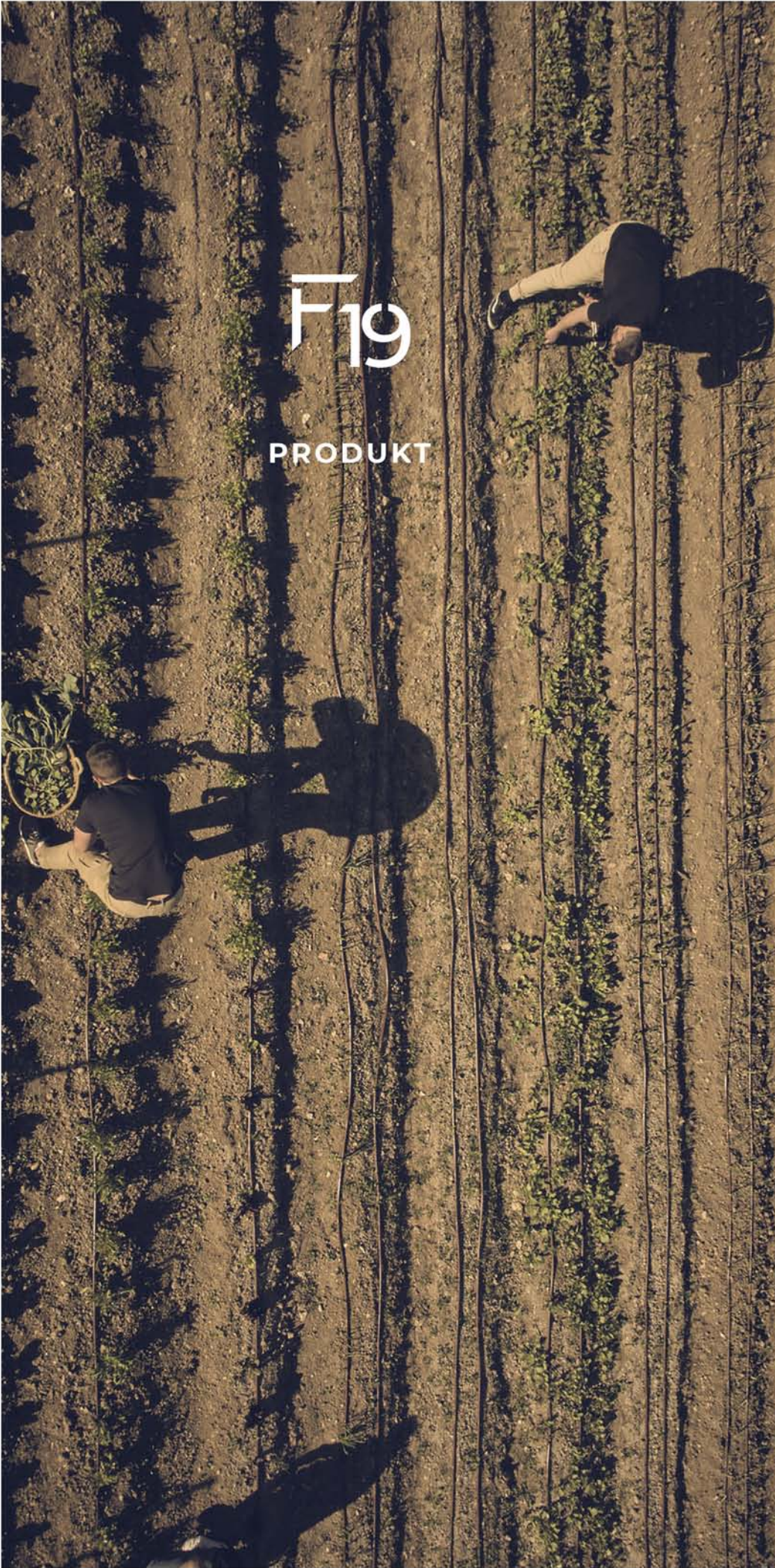
ERINNERUNGEN

EINFLÜSSE

DEGUSTATIONSMENÜ



S·P·E·I·S·E·K·A·R·T·E



F19

PRODUKT

A·P·E·R·I·T·I·F

Kugelförmige Gilda

Entenkrapfen, cremige Trockenfeige,
mallorquinische Kräuter und
Entenschinken

Sashimi mit Jakobsmuschel-Nikkei
und Kumquat

Real Caviar | Amur Beluga
(Dauricus x Schrenckii)

V·O·R·S·P·E·I·S·E·N

Rote Garnele mit Schnittlauchemulsion,
Spirulina-Gel, Madras-Curry-Mayonnaise
und Zitrusduft

Goldmakrele-Tiradito mit eigenem
Dashi, rotem Pfeffer und einem Hauch
von Sóller-Orange

Ensaimada vom mallorquinischen
schwarzen Schweinefleisch mit
schwarzem Knoblauch

UNSER GEMÜSEGARTEN
Saisonales Gemüse, Käseschaum,
Käsestreusel und Pilze



F19

ERINNERUNGEN

H·A·U·P·T·G·E·R·I·C·H·T·E

Gebratener mallorquinischer Oktopus
mit gerösteter Sauce, cremiger Avocado,
flammgekochtem Zuckermais und
geröstetem Knochenmark

Kabeljau-Texturen mit
Meeresfrüchte-Suquet

Weißes Rinderfilet mit cremiger
Trüffelkartoffel und Blumenkohlconfit
mit Butter

(plus 8€ mit frischem Trüffel)

Iberisches Schweinefleisch mit
cremigem Tupinambo, Salsifi und
kantonesischer Sauce

F19

EINFLÜSSE



K·Ä·S·E

Auswahl an handwerklich hergestellten
Käsesorten lokaler, nationaler
und internationaler Herkunft

S·Ü·ß

Kastanie, Haselnuss, Süß, Marrón Glacé

Schokoladen-Walnuss-Biskuitkuchen,
rote Johannisbeere, Vanilleeis,
Zuckerwatte, Toffeesuppe
und weiße Schokolade

A stack of five smooth, light-colored wooden stones is shown against a dark background. The stones are stacked vertically. The top stone is a small sphere. The second stone from the top has the text 'F19' engraved on it. The third stone has a simple line drawing of a map of the island of Cuba. The fourth stone has the word 'PRODUCTO' engraved on it. The fifth stone has the word 'MEMORIA' engraved on it. The bottom stone has the word 'INFLUENCIAS' engraved on it. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the wood and the engraved text.

F19



PRODUCTO

MEMORIA

INFLUENCIAS