

M A R C
FOSH



BIENVENIDO A MARC FOSH

Hacemos el mayor esfuerzo para ofrecerle productos de la tierra, de la más alta calidad del mercado y en su mejor momento. Los platos pueden sufrir pequeñas variaciones debido a la baja disponibilidad de algunos productos frescos y a la estacionalidad.

También podemos recomendarle la selección de algunos vinos por copa para acompañar su menú de degustación por un precio adicional. Por favor, no dude en preguntar a nuestro equipo de servicio. Le rogamos elegir el menú degustación para la mesa completa.

WELCOME TO MARC FOSH

We do our best to offer you the highest quality local products from the market inseason and at their best moment. Dishes may suffer slight variations due to the precarious availability of some fresh produce and seasonality.

We can also select some wines by the glass to accompany your Tasting Menu at a supplementary charge. Please do not hesitate to ask our service team.

We kindly ask that should you choose the Tasting Menu that this is for the entire table.

WILLKOMMEN IM RESTAURANT MARC FOSH

Wir geben unser Bestes, lokale Produkte der Saison frisch und in höchster Qualität vom Markt zu verarbeiten.

Je nach Jahreszeit können kleine Veränderungen auf der Speisekarte entstehen.

Gerne wählen wir den passenden Wein per Glas zu Ihrem Degustationsmenü aus (gegen Aufpreis).

Bitte Fragen Sie hierzu unser Serviceteam.

Wir bitten Sie höflichst das Degustationsmenü für den gesamten Tisch zu bestellen.

Marcfosh

MENÚ MARC

los snacks

Sopa fría de Almendras y aceite de oliva con caballa marinada, manzana verde y hinojo marino

Chilled Almond & olive oil soup with marinated mackerel, green apple-sea fennel Jelly

Gekühltes süppchen von mandel und olivenöl mit marinierter makrele, grünem apfel und gelee von meeresfenchel

Foie gras "mi-cuit" con ciruelas, hibiscos, pistacho y sal de caviar

Foie gras with hibiscus, plums, pistachio & caviar salt

Foie gras mit hibiskus, pflaume, pistazie und kaviar salz

Arroz ahumado con anguila, mango y clorofila de levistico

Smoked rice with eel, mango & lovage chlorophyll

Geräucherter reis von aal, mango und liebstockel chlorophyl

Lomo de Dentón con pil-pil de plancton, hierba luisa y ñoquis de calabaza

Wild sea bream with plankton "pil-pil", lemon verbena & pumpkin gnocchi

Wilde seebrasse mit plankton "pil pil", zitronen verbene und kürbis gnocchi

Lomo de cordero "pre-sale" en costra de azafrán con zanahoria, ajo negro y anís verde

Loin of lamb "pre-sale" in a saffron crust with young carrots, black garlic and green anise

Lammlende "pre-sale" in saffran kruste mit jungen karotten, schwarzem knoblauch und grünem anis

Crema de flor de azahar y Aloe vera con frutas del bosque y infusión de hibiscos y hojas de fresita

Orange Blossom cream with aloe vera, fruits of the forest & hibiscus-strawberry leaf infusion

Orangenblüten und aloe vera creme mit waldfrüchten und infusión von hibiskus und erbeerblättchen

Cremoso de Chocolate Negro con sorbete de mandarina-polen y gelatina de albahaca

Dark chocolate & basil "cremoso" with bee pollen-mandarin sorbet

Cremoso von dunkler schokolade und basilikum mit sorbet von bienenpollen und mandarine

petits fours

MENÚ DEGUSTACIÓN 89,00 €

DEGUSTACIÓN DE VINOS (POR PERSONA) 48,50 €

SELECCIÓN DE QUESOS · CHEESE PLATE · KÄSEAUWAHL (SUPLEMENTO 12,00 €)

SELECCIÓN DE PAN · BREAD SELECTION · BROT AUSWAHL 1,80 €/P.P.

IVA INCLUIDO

MENÚ NATURAL

los snacks

Pera marinada con eucaliptos, olivas verdes y oxalis

Marinated pear with eucalyptus, green olives & wood sorrel

Marinierte birne mit eukalyptus, grüner olive und oxalis

Gazpacho de remolacha con "ravioli" de rábano picante, pistacho y mandarina

Beetroot gazpacho with horseradish "ravioli", pistachios & mandarin

Gazpacho von roter bete mit meerrettich "ravioli", pistazie und mandarine

Tortellini de garbanzos con clorofila de pimientos rojos, dukkah y polvo de queso de cabra

Chickpea Tortellini with red pepper chlorophyll, dukkah & goats cheese powder

Tortellini von kichererbse mit roter paprika chlorophyll, dukkha und ziegenkäse "Puder"

Coliflor en texturas con capuchinas y "soubise" al curry

Textures of cauliflower with nasturtium and curried "soubise"

Blumenkohl in texturen mit kapuzinerkresse und curry "soubise"

Zanahoria asada con ras el hanout, cebada perlada y yogur de harissa

Roasted carrot with ras el hanout, pearl barley & harrisa yoghurt

Gegrillte karotte mit ras al hanout, perlgraupen und harissa- joghurt

Piña a baja temperatura con espinillo marino, salicornia y sorbete de coco

Slow cooked pineapple with sea buckthorn, samphire & coconut sorbet

Ananas auf niedriger temperatur gegart mit sanddorn, queller und kokos sorbet

petits fours

MENÚ NATURAL 68,00€

DEGUSTACIÓN DE VINOS (POR PERSONA) 44,00€

SELECCIÓN DE QUESOS · CHEESE PLATE · KÄSEAUSSWAHL (SUPLEMENTO 12,00€)

SELECCIÓN DE PAN · BREAD SELECTION · BROT AUSSWAHL 1,80€/P.P.

IVA INCLUIDO