

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.

MENÚ MARC

los snacks

Consomé frío de tomates ahumados y albahaca con atún marinado, plancton y escaramujo

Chilled consommé of smoked tomatoes & basil with marinated tuna, plankton & rosehip

Gekühlte consomme von geräucherten tomaten und basilikum mit mariniertem thunfisch, plankton und hagebutte

Foie gras "mi-cuit" con espárragos verdes, mandarina, sal de caviar y oxalis

Foie gras "mi-cuit" with green asparagus, mandarin, caviar salt & oxalis

Foie gras "mi-cuit" mit grünem spargel, mandarine, kaviar salz und oxalis

Arroz "Acquerello" con bogavante, COCO, sake mediterránea y su bullabesa

"Acquerello" rice with lobster, coco, Mediterranean sake & bouillabaisse

"Acquerello" reis mit hummer, kokos, mediterraner sake und bouillabaise

Lubina salvaje con parmentier de hinojo, azafrán y cítricos

Wild sea bass with fennel, saffron & citrus

Wilder seebarsch mit fenchel, saffron und zitrusfrüchten

Lomo de cordero en costra de azafrán con anís verde y guisantes frescos

Loin of lamb with saffron crust, anise & fresh peas

Lammfilet mit saffrankruste, anis und frischen erbsen

"Huevos rotos"

Mango, cardamomo, té matcha, yogur

Mango, cardamom, green tea & yogurt

Mango, kardamom, grüner tee und joghurt

"El nido dulce"

Texturas de chocolate, crema de mandarina, sorbete de frutas del bosque

Chocolate textures, mandarin cream, red fruit sorbet

Texturen von schokolade, mandarinen crème und sorbet von waldfrüchten

petits fours

MENÚ DEGUSTACIÓN 89,00 €

DEGUSTACIÓN DE VINOS (POR PERSONA) 48,50 €

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

IVA INCLUIDO

MENÚ NATURAL

los snacks

Yogur de leche de oveja con albaricoque, granola al curry y cebolla roja encurtida

Savoury goats milk yogurt with compressed apricot, granola al curry & pickled red onion

Pikanter joghurt von schafsmilch mit aprikosen, curry- granola und eingelegte rote Zwiebel

Tartar de remolacha a la sal con polen de hinojo, aguacate, grosella y gazpacho de remolacha

Salt baked beetroot tartare with wild fennel pollen, redcurrants, avocado & beetroot gazpacho

Rotes salz-rüben- tartar mit wilden fenchelpollen, rote johannisbeere, avocado & rote-bete-gazpacho

Tortellini de habitas tiernas, hierbabuena, "tagine" de tomate y crema ligera de ajo ahumado

Broad bean tortellini with fresh mint, tomato "tagine" & smoked garlic emulsion

Tortellini von zarten bohnen, frische minze, tomaten "tagine" und emulsion von geräuchertem knoblauch

Terrina prensada de apio-nabo, trufa mallorquina y avellana con manzana verde y capuchinas

Pressed terrine of celeriac, local truffles & hazelnut with green apple & nasturtium

Gepresste terrine aus knollensellerie, mallorquinischem trüffel und haselnuss mit grünem apfel und kapuzinerkresse

Zanahoria asada con espino marino, pesto de semillas de calabaza y humus de judías blancas

Roasted carrot with sea buckthorn, pumpkin seed pesto & white bean hummus

Gegrillte karotte mit sanddorn, kürbiskernpesto und humus von weissen bohnen

Crema de limón en salmuera con sorbete de cereza-agua de rosas, dukkah y toffee de ras el hanout

Preserved lemon cream with cherry-rosewater sorbet, dukkah, ras el hanout toffee

Crème von eingelegten zitronen mit rosenwasser sorbet, dukkah und ras el hanout karamel

"The Star Fish"

Ganache de plátano, topinambur y sorbete de fruta de la pasión

Banana ganache, Jerusalem artichoke, passion fruit sorbet

Bananen ganache, jerusalem artischocke und passionsfrucht sorbet

petits fours

MENÚ NATURAL 72,00€

DEGUSTACIÓN DE VINOS (POR PERSONA) 44,00€

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

IVA INCLUIDO