

**Jordi Cruz und das gesamte Angle-team wünscht Ihnen einen rundum erfreulichen Aufenthalt**

**GROSSE DEGUSTATION ANGLE 110€**

Meeresschwamm und Garnele aus Palamós auf einer Koralle  
Getrüffelte Rinden auf Moosbett mit Steinpilz  
Mais-Taco mit Foie gras und Mole  
Niguri mit gerösteter Thunfischhaut und Aalsauce  
Unsere Sardine am Spieß mit Aioli, Kohlbrot mit schwarzem  
Knoblauch und gegrillter Aubergine  
  
Geschmorte Erbsen aus Maresme mit Tintenfisch und  
schwarzem Trüffel  
Aal mit Knoblauch und Paprika  
Riesengarnelen-Aufguss mit Anisnoten und Safran  
Eingekochter Kabeljau mit Picada-Sauce, Steckrübencreme,  
schwarzem Knoblauch und hydratisierten Mandeln  
  
Filet Wellington vom Ochs vs. Geschmortes Wagyu-Rind  
Schokoladen- und Haselnusstexturen mit Vanilleeis und Bourbon  
Himbeer-Baisers mit Roter Beete, Joghurt und Kaffirlimette  
Petits fours

**Passende Weine, Grosse-Menü ANGLE 60€**

**MENÚ ANGLE 85€**

Meeresschwamm und Garnele aus Palamós auf einer Koralle  
Getrüffelte Rinden auf Moosbett mit Steinpilz  
„Calçots“ vom Grill mit Kohlbrot und Romesco-Chili-Sauce  
Krapfen aus iberischem Schweinefleisch und Schinken-  
Consommé mit Oloroso-Sherry  
Gebratene Seezunge mit Tintenfisch nach Müllerinart und  
kristallisierte Häute mit geröstetem Knoblauch  
Rindfleisch-Reis „Cap i Pota“ mit Austern  
Perlhuhn mit Leber, knusprigen Häuten und getrüffeltem Mais  
auf Süßkartoffel  
Gefrorene Kokosnuss, Ananassorbet und Erdnussbiskuit  
Himbeer-Baisers mit Roter Beete, Joghurt und Kaffirlimette  
Petits fours

**Passende Weine, Menü ANGLE 50€**

Angebot kann flexibel an die Bedürfnisse unserer Gäste sowie etwaige  
Unverträglichkeiten oder Lebensmittelallergien angepasst werden

10% MWST. inbegriffen  
Weine nicht inbegriffen

\* Allen Tischgästen wird das gleiche Menü serviert

Da wir ausschließlich frische Produkte der Saison verarbeiten, können die Menüs variieren