

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

GROSSE DEGUSTATION ANGLE 110€

Sardellen und geräucherte Piparras mit gefrorenen Oliven
und gesalzene Vinaigrette

Verkohlte Rinden mit Morchel-Aufguss und Piniensprossen

Mais-Taco mit Foie gras und Mole

Meeresschwamm und Garnele aus Palamós auf einer Koralle

Nigiri mit gerösteter Thunfischhaut und Aalsauce

Unsere Sardine am Spieß mit Aioli, Kohlbrot mit schwarzem Knoblauch und gegrillter Aubergine

Spargel-Risotto mit Parmesan und Tintenfisch-Sud

Riesengarnelen-Aufguss mit Anisnoten und Safran

„Cap i Pota“-Reis mit Rindfleisch und Austern

Eingekochter Kabeljau mit Picada-Sauce, Steckrübencreme, schwarzem Knoblauch und
hydratisierten Mandeln

Taube im eigenen Saft mit Leber-Sablée und gerösteten Pistazien

Kokoseis, Ananas-Sorbet und Erdnuss-Biskuit

Schokoladen- und Haselnusstexturen mit Vanilleis und Bourbon

Petit fours

Passende Weine, Grosse-Menü ANGLE 60€

MENÚ ANGLE 85€

„Gazparejo“ aus grünen Tomaten

Bandfisch mit schaumiger Sauce Hollandaise und würziger Zitrone

Krapfen aus iberischem Schweinefleisch und Schinken-
Consommé mit Oloroso-Sherry

Unsere Sardine am Spieß mit Aioli, Kohlbrot mit schwarzem
Knoblauch und gegrillter Aubergine

Jakobsmuschel mit Karotte und pikanten Sprossen

Frischer Fisch nach thailändischer Art, Kaiserhummer und junger
Lauch

Perlhuhn mit Leber, knusprigen Häuten und getrüffeltem Mais auf
Süßkartoffel

Tonic-Blasen mit Yuzu, Mango-Sorbet und Sweet Chili

Knusperkeks mit Joghurt, Blüten und Veilcheneis

Petit 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

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

MENÚ ANGLE 50€

Nur dienstags bis freitags mittags

Geräucherter und gefrorener Schafskäse mit Dörrfleischchips
aus León

Unsere Sardine am Spieß mit Aioli, Kohlbrot mit schwarzem
Knoblauch und gegrillter Aubergine

Curry mit Spargel aus Navarra mit angesäuertem Pilzwasser

Reis mit frischer Meerbarbe und kleinen Garnelen mit Aioli aus
dem Mörser

Perlhuhn mit Leber, knusprigen Häuten und getrüffeltem Mais
auf Süßkartoffel

Schokoladen- und Haselnusstexturen mit Vanilleeis und
Bourbon

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