



05.11.-10.11.2013
SPANIENWOCHE

im

PANORAMA



GRILL RESTAURANT

Menü Degustation

Kleiner Gruß aus der Küche
Snacks

Vorspeise

Kleiner Shot mit Sangria und sonnengereifte Früchte
Fruta Sangria

Kleine falsche Tomaten aus Makrelen mit glasierten Peperonihörnchen
Tomatito de caballa y pimiento de piquillo

Falsches rotes Thunfischgefrorenes
Falso helado de atun rojo

Galizischer Tintenfisch mit Oel-Kaviar und edelsüßer Paprika
Pulpo a la gallega con caviar de aceite y pimenton de la vera

Knusprig gebratener Chistorra Choriza
Chistorra en crujiente

Hauptgänge

Salat, frischer Gambas aus Tarragona und aromareichem Koriander-Sorbet
Ensalada de gambas de tarragona con serbete de cilantro

Steinpilzcrèmesuppe mit Hummereinlage und feinstem Trüffel
Crema de hongos con bogavante y trufa

Seeteufel Medaillons an einem Romescoschaum begleitet von einer Emulsion aus Mandeln, mit Frühlingzwiebeln und jungen Kartoffeln.
Rape con pan de romesco, emulsion de caçoty y almendras tiernas, y patata al „Caliu“ escalivada

Ochsenschwanz geschmort im Rotwein aus dem Priorat mit einem Püree aus Süsskartoffeln und Kastanien
Rabo de toro al vino tinto del priorato con pure de boniato y castañas

Desserts

Espuma von Katalanischer Crème brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis
Espuma de crema Catalana con helado de vanilla

Diegos Whisky Tarte
Nuestra tarta al whisky

Kleine Leckereien aus der Küche
Petits fours

CHF 99



Menü del Cava

Kleine leckere Kreationen von Diego aus Cambrils
Snacks aperitivos

Vorspeise

Traditioneller Katalanischer Eintopf mit kleiner Einlage
Escudella

Hausgemachtes Brot mit sonnengereiften Tomaten und feinstem Jambon Serrano
Montadito de pan con tomate y jamon

Fangfrische Sardellen mit einem Hauch von Erdbeere
Boquerones marinados con fresas

Getoastetes Nussbrot mit karamellisierter Foi Gras und Zwiebelkompott
Tosta de pan con foie caramelizado y compota de cebolla

Hauptgang aus dem Meer

Creuse Special de Claire (Auster) mit Zitronenkaviar und Pfeffer
Ostra con caviar de limon y pimienta

Creuse Special de Claire (Auster) mit Cava und Apfel
Ostra con cava y manzana

Weisse Venusmuschel
Almejas de carril

Fangfrische halbierte Languste
Langosta hervida

Scampi von Cambrils
Cigala de cambrils

Langustino von San Carlos de la Ràpita
Langostinos de San Carlos de la Ràpita

Gamba von der Region Tarragona
Gamba de Tarragona

Wolfsbarsch an einer Cava-Limettensauce und feinen Kartoffelschuppen
Lubina con salsa de lima y cava y panuelos de patata

Dessert

Leckerer Melonen Mojito nach der Fantasie von Diego
Melon Mojito

Kreationen aus der Welt der Schokolade
Chocolate en texturas

Kleine Leckereien aus der Küche
Petits fours

Inklusive einer Flasche Cava Colet für 2 Personen
Una botella de Cava

Menü ab 2 Personen

pro Person CHF 145

Diese Gerichte bietet Diego Campos nur nach Verfügbarkeit der Zutaten und zum Mittagessen an. Darum gilt hier das Motto „Es git, was es hätt!“ und somit können erst dann die Preise kalkuliert werden.

Traditionelle Spanische Gerichte

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Oliven und echtem „Jambon Serrano“
(begleitend oder als Vorspeise)
Jamon Iberico de bellota y pan con tomate

Stockfisch an einem Romanescoschaum und kleinen Ganxet Bohnen
mit getoastetem Brot, Peperonis, Auberginen und Sardellen aus der Costa Brava
Esqueixada de bacalao infusionado con romesco y alubias de „Ganxet“
„Torrada“ de pan de payes con escalibada y anchoa de la escala

Katalanisches Fischgericht mit feinen Nudeln und Alioli
Fideua de pescadores con alioli

Kichererbsen mit Fleischbällchen
Escudella Catalana con „Pilota“

Fangfrischer Hummer und Venusmuschel mit Tagliatelle
Fideos con bogavante y almejas

Paella mit frischem Fisch und Meeresfrüchten
Paella de pescado y marisco

Eintopf mit Seeteufel, Kartoffeln und weißen bohnen
Suquet de rape con patata y judia

Überraschung mit Ei, Kartoffel, Blutwurst an einem Trüffelschaum
Flor de huevo con patata, morcilla y salsa de trufa



Restaurant Rincón de Diego

Diego Campos leitet dieses berühmte Restaurant in Cambrils am Mittelmeer 60 km südlich von Barcelona mit viel Beständigkeit. Seine köstlichen Zubereitungen mit baskischen und mediterranen Einflüssen wurden mit einem Michelin-Stern anerkannt. Die Speisekarte, auf der Fisch und Meeresfrüchte überwiegen, möchte den Gast mit originellen und kreativen Vorschlägen überraschen. Erwähnenswert sind die Esqueixada (katalanischer Kabeljausalat) mit Hummer und Romescovinaigrette und schwarzer Olivenpaste.