Ibérico Wochen

Das Fleisch des iberischen Weideschweins ist nicht nur durch den „Jamon Ibérico“, den vielleicht besten Schinken der Welt, berühmt.
Die freilaufenden Tiere ernähren sich hauptsächlich von Kräutern und den Eicheln der Korkeiche, wodurch sie ätherische Öle aufnehmen, die dem wunderbar marmorierten Fleisch einen unvergleichlich nussigen Geschmack verleihen.

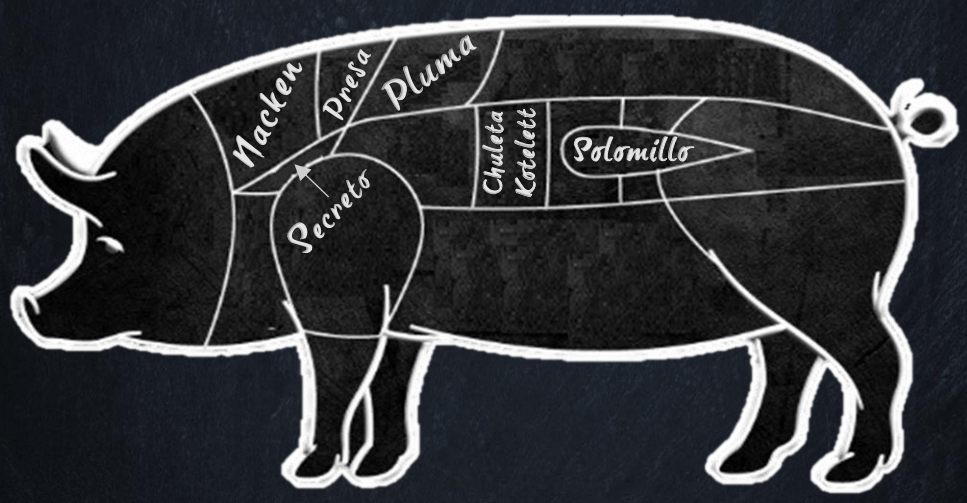
1. Ibérico Schweinebäckchen in Rotwein geschmort ***24,50 €***

2. Solomillo Ibérico (Filet) mit Roquefortsauce ***29,50 €***
Zart und mager ein Filetstück von einmaliger Qualität

3. Solomillo Ibérico (Filet) mit südspanischem Saucen-Trio ***29,50 €***

4. Secreto Ibérico mit südspanischem Saucen-Trio ***27,00 €***
Gut versteckt hinter der Schulter findet sich das „geheime Filet“
Geformt wie ein Schnitzel, ist es saftig weich und wunderbar nussig

5. Pluma Ibérica mit südspanischem Saucen-Trio ***26,00 €***
Die „iberische Feder“ ist ein stark marmoriertes,
federförmiges Stück aus dem vorderen Rücken
Ein butterzarter Geheimtipp!

Bitte wählen Sie je eine Beilage aus:

1. *Rosmarinkartoffeln oder spanische Kartoffeltaler oder Pommes frites*
2. *Salatteller oder mediterranes Gemüse oder Bohnengemüse in Rahmsauce*