



## ZUM STARTEN

 **OLIVENÖLKOSTPROBE (3 Sorten)** 6,00 €

Kostprobe auserwählter und preisgekrönter Olivenölsorten aus Andalusien mit Brot aus Alfacar.

 **IBERISCHER SCHINKEN (MIT EICHELN GEFÜTTERT) "JOSELITO G.R." – 120 GR.** 26,00 €

Dazu knusprig getostetes Sauerteigbrot, Tomaten mit Dressing und gerösteten Mandeln.

-HALBE PORTION: 15,00 €

  **VERSCHIEDENE PREISGEKRÖNTE ZIEGENKÄSESORTEN AUS GRANADA (JE 50 GR.:)** 16,00 €

(Pata negra RRR, Montefriño y Cueva de la Magaha)

Mit auserwählten Marmeladen, Trauben und Nüssen.

-HALBE PORTION: 10,00 €

  **KANTABRISCHES MEER** 18,00 €

"Bocatos" Sardellenleende aus dem kantabrischen Meer.

Sanfilippo mit Kumato-Tomaten, Avocado und Mango dazu Basilikumöl und Parmesan.

      **BABYBEL FOI** 20,00 €

Halbkugel aus Foi-Micuit in Firmvm bei niedriger Temperatur gekocht, mit rotem Früchtengelee, gefüllt mit Ziegenkäse und Quittengelee auf weisse Schokoladencreme, griechischer Joghurt.

   **FISCH CEVICHE "LIMEÑO"** 20,00 €

Zitronenfisch- Dorade und Quakenwürfel, mariniert im eigenen Saft und Limette, Lila Zwiebel, Mango, Chili und knusprige Maiskörner auf Kleingarnellen-Carpaccio aus Motril.

    **HUMMER, BURRATA UND KALTE TOMATENCRECE (SALMOREJO)** 20,00 €

Echte italienische Büffelburrata auf Guacamole, im Steinmörtel gemacht, gekocher Hummer, kalte Tomatencreme, Salatmischung, Cherrytomaten und Basilikumpesto.





# DER FRISCHE ROTE THUNFISCH



## TATAKI

Rote Thunfischlammetten aus Almadraba, in japanischer Marinade, mit verschiedenen Sesamkörnern paniert. Auf einer Avocado-Wasabi-Creme, gebackenem Mango, Wakamealgensalat und Gemüsecrudité.

22,00 €



## TARTAR

Tatar aus rotem Thunfisch  
Mariniert in soja und yuzu mit tropischer avocado und mango, leichte wasabi-avocadocreme und limette, dazu algen-knusperbrot und eis.

22,00 €



## KALTE MANDEL-KNOBLAUCHSUPPE TROPISCH UND MARINierter THUNFISCH

Unsere traditionelle kalte Mandel-Knoblauchsuppe emulgiert mit tropischem Mango, roter Thunfisch Sashimi, mariniert in Teriyaki und Ponzu. Maldelmilcheis, geröstete Mandeln und Blumensalat.

18,00 €



## LENDE

Rote Thunfischlende vom Grill auf Toffecreme aus Blumenkohl, sautierter Rotkohl, Babyspinat, Mandelcrunch, Reduzierung der eigenen Säfte.

25,00 €

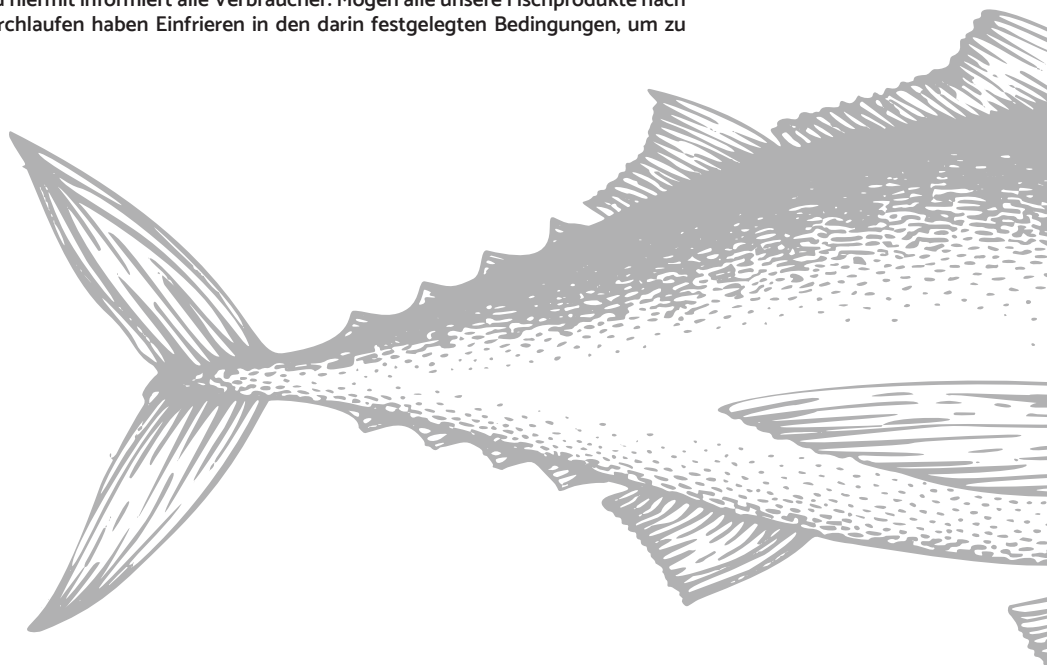


## THUNFISCHBAUCH

Confitierter roter Thunfischbauch in niedriger Temperatur gekocht, mit Entenspeck auf gewürzter Süsskartoffelcreme, Shitake Pilze, Cherrytomaten, kandierte Schalotten und grüne Spargeln.

28,00 €

• Nach dem R.D. 1420/2006 wird hiermit informiert alle Verbraucher. Mögen alle unsere Fischprodukte nach dem Dekret betroffen sind, durchlaufen haben Einfrieren in den darin festgelegten Bedingungen, um zu verhindern, Anisakis.



ALLE PREISE INKLUSIVE MwSt.



## UNSERE GANZ BESONDERE ECKE



### TARTARSTEAK CEBÓN/OCHSE

25,00 €

Cebón/Ochse Filet, Messer geschnitten, Eigelb emulgiert, Knochenmark, Foie und Senfeis, begleitet mit Firmvm Brot und Wachtelei.



### TARTAR AUS KLEINGARNELEN AUS MOTRIL

25,00 €

Kleingarnellentartar mariniert in Knoblaucholivenöl auf Avocadocreme und Spiegelei von Landeiern, mit knuspriger Kristallgarnelle, Sommertrüffel (wahlweise) und Brioche.



### FRÜHLINGSROLLE AUS VIETNAM

20,00 €

Gefüllt mit Ente in Hoisinsauce, gedünstetes Liliengewächse mit Kleingarnelen aus Motril in Knoblauch-Olivenöl Extra eingeblendet auf Kleingarnelenboden und süssaurer Mango.



### RIESENKROKETTE AUS GEISSELGARNELE (2 STÜCK)

22,00 €

Kroketten aus Geisselgarnele in Meeresfrüchtecreme, Wachtel-Spiegelei, Geisselgarnele geröstet und knuspriges Liliengewächse.



### JACOBSMUSCHELN, GROSSE GARNELE UND KLEINE ROTE PAPRIKA (4 STÜCK)

22,00 €

Jacobsmuscheln und grosse Garnelen vom Grill auf kleine rote Paprika Blume, Creme, Marantona Käse und Minicroissant im Eichenrauch.



### LACKIERTER KRAKENTENTAKEL

24,00 €

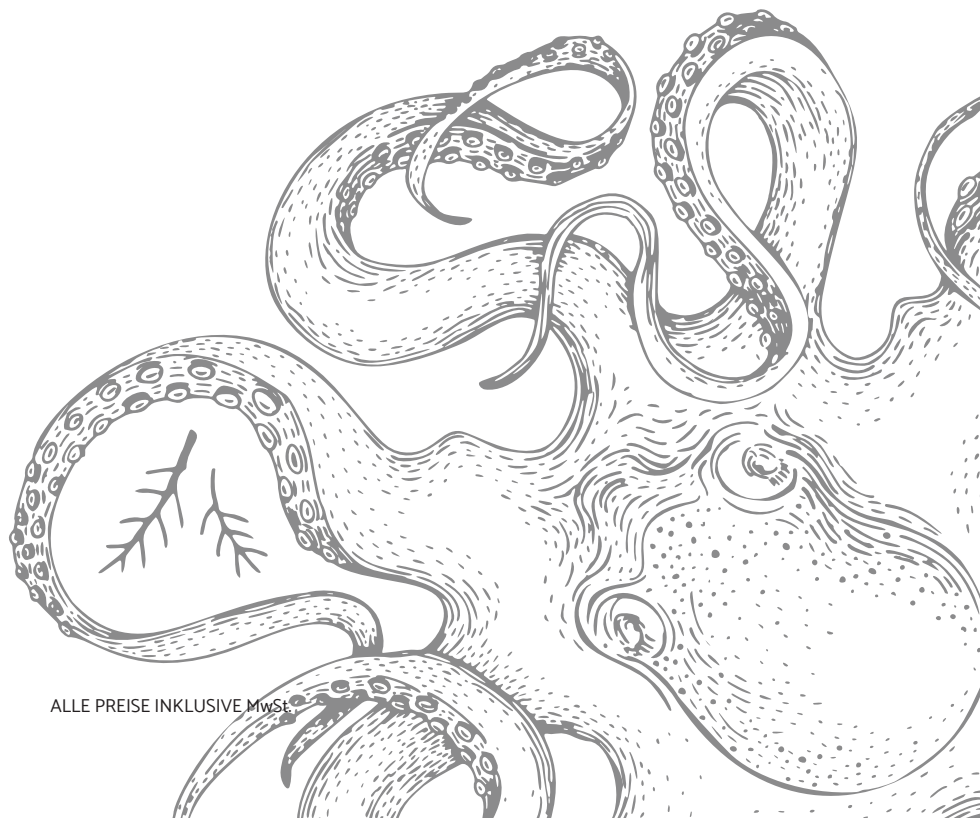
Krakenbein in FIRMVM gekocht und getrocknet, lackiert in Chile Chipotle, Zuckerrohrmelasse und Yakinikusauce auf Vanillenavocado-Creme, französische Frühlingzwiebeln, Mini Maiskolben und Karotten.



### GEGRILLTES MICROGEMÜSE

19,00 €

Gegrilltes Microgemüse aus dem Garten auf Romescosauce, Mandelbett auf schwacher Temperatur, pochiertes Landei (für Veganer, ohne Ei).



ALLE PREISE INKLUSIVE M.W.St.



## DIE REIS UND PASTA ECKE



### **Geschmeidiger Ochsenschwanz, Pilze und Trüffel Reis**

20,00 €

Arborio Reis mit Ochsenschwanz, sautierten Pilzen, leichte Steinplizcreme, Pinienkerne- und Thymianmayonaise, knuspriger Parmesankäse und schwarze Trüffeln.



### **Arborio Reis mit Langusten und Artischocken**

22,00 €

Arborio Reis mit gegrillten Langusten, Artischocken und grünen Spargeln sautiert, amerikanische Meeresfrüchte-Sauce mit Limette und Kaffir aromatisiert, grüner Curry und einer Emulsion aus Basilikumöl.



### **Reis Carnaroli**

22,00 €

Carnaroli Reis mit Kürbis aus dem Backofen mit knusprigem Lamm, Emulsion aus Schafsmilch, Pinienkernen, süsse Kürbissstreifen, Zwiebel Crunch und geröstete Kürbiskerne.



### **Geröstete Nudeln mit Lachs und Tintenfisch**

20,00 €

Geröstete Nudeln mit Tintenfisch aus Motril, gegrilltem Lachs mariniert in Teriyaki und Emulsion aus Meeresfrüchten.

## DIE VEGANE ECKE:



**Kichererbsen-Broccoli-Hummus**, gewürzt mit veganen Nuggets aus Gemüseproteinen

18,00 €



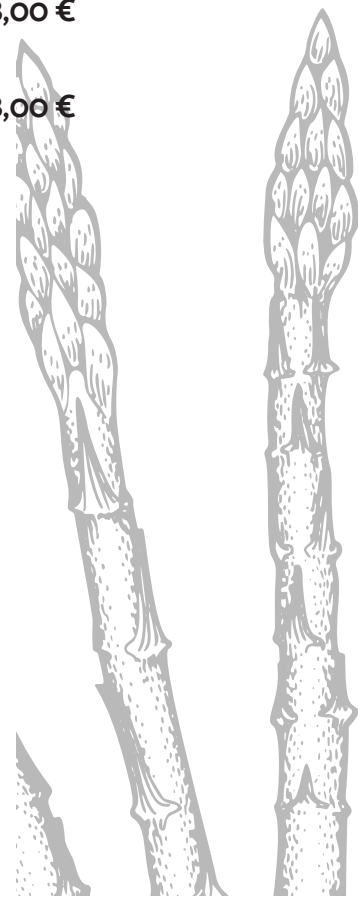
**Gemüse Wok**, Reisnudeln und Seitan sautiert mit Sojasauce, Grüner Curry

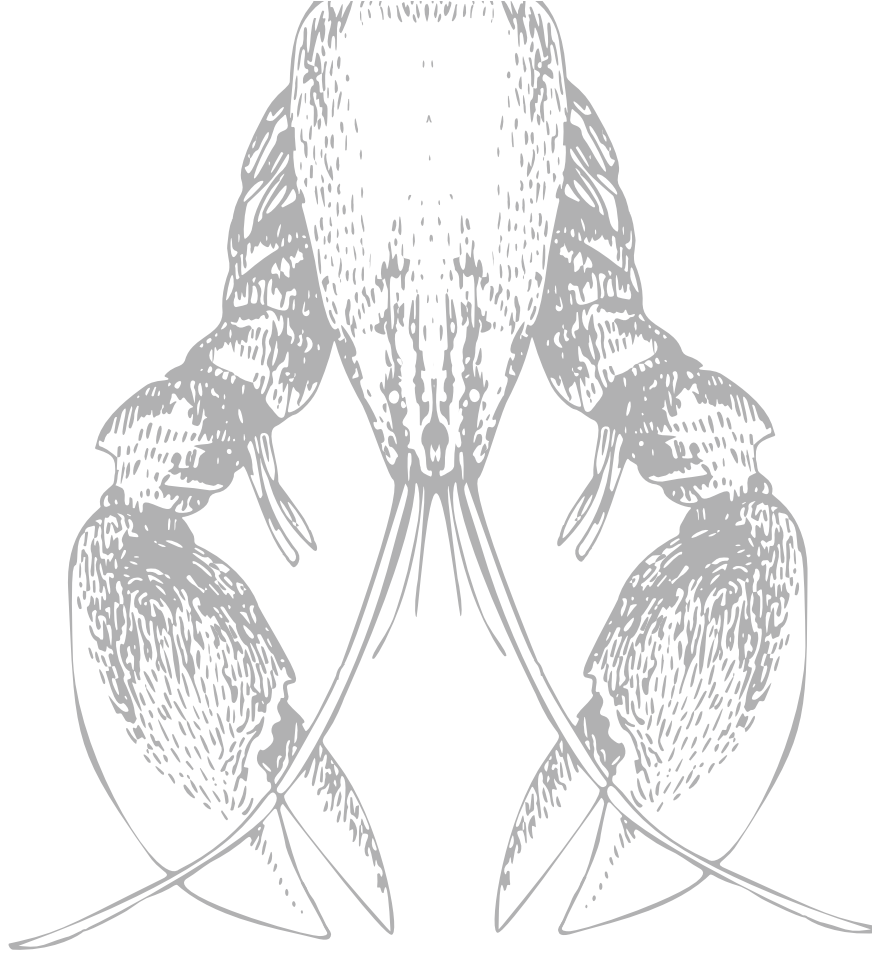
18,00 €



**Pasta Casareccia** mit veganer Bolognese, Pilzen und Käse

18,00 €





## DIE SEE ECKE



### Tagesfisch (fragen Sie bitte die Bedienung)

22,00 €

Unser frischer Fisch aus dem Fischmarkt Motril auf Kartoffelcreme und Saisongemüse sautiert in Austernsauce.



### Hummer Singapore Style

27,00 €

Hummer im eigenen Saft, Reisnudeln, gegrillte Avocado, grosse Garnele und Jabosmuschel mit Lemongrassaroma, Kaffir Limette und grünem Curry in durchsichtigem Papillote gekocht.



### Adlerfisch Teriyaki

24,00 €

Adlerfischlende vom Grill mit Teriyakisauce bestrichen, auf geräucherten Aal Creme, frischer Babyspinat, Saisongemüse in Austernsauce, Extra Olivenöl aus Plankton und Kapern.



### Nationaler Tintenfisch

24,00 €

Tintenfisch vom Grill imprägniert mit Codiumalgen auf Venere Reis mit grünen Spargeln, Parmesancreme und Veloute der eigenen Tinte.



### Seehecht

23,00 €

Seehechtlende gedünstet mit frischem Herzmuschelmantel auf einer Erbsencreme, grüne Spargel sautiert, knuspriger iberischer Serranoschinken "Joselito" im eigenen Saft.

## DIE FLEISCHECKE



### Schweinekammrolle vom Iberischen Schwein

Iberischer Schweinekamm gefüllt mit iberischem Serrano Schinken, Manchego Käse und Dijon Senf, gerollt und gekocht bei schwacher Temperatur, auf einer Comté-Käse Creme, Saisonpilze sautiert, kandierte Schalotten, im eigenen Saft reduziert.

24,00 €



### Milchlamm

Milchlammschulter auf schwacher Temperatur gekocht, Eingerollt in iberischem Speck, mit dem eigenen Saft bestrichen, auf frisches Tabouleh mit Datteln, grünen Spargeln, Karotten und Maiskolben in einer Bienenwabensauce ( Bienenwabe nur wenn auf dem Markt verfügbar. Ansonsten mit spanischem auserwähltem Honig).

25,00 €



### Landpoularde supreme

Landpoularde gefüllt mit Spinat, Mozzarella und getrocknete Tomaten, zwei mal gekocht auf getrillte Tomatencreme, Basilikum und Reduziert im eigenen Saft.

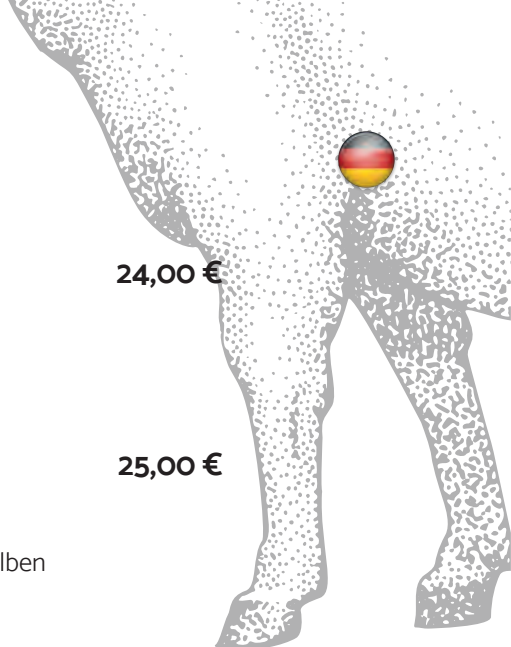
23,00 €



### Schweinefilet vom iberischen Schwein "Joselito"

Schweinefiletstück zwei mal gekocht auf Carbonara aus getrüffelten Pilzen, kandierte Schalotten und geräucherter Bacon Jack Daniel's Marmelade.

24,00 €



## GRILL AUSLESE

Firmvm hat das beste Fleisch Premium des Marktes auserwählt:



### OCHSENSCHWANZFILET (200 GR.)

27,00 €



### T-BONE VOM RIND AUS GALICIEN (800 GR.)

37,00 €



### IBERISCHE SCHWEINESCHULTER "JOSELITO"(200 GR.)

25,00 €



### ANGUS ENTRECOTE AUS NEBRASCA (220GR.)

30,00 €



### PREMIUM RINDKOTELETT IRUKI (800GR.)

37,00 €



### VORSCHLAG DER WOCHE (FRAGEN SIE BITTE DIE BEDIENUNG).

Alle unsere Fleischgerichte haben Pommes Frites, Piminis, Frühlingszwiebeln und Paprikaschoten vom Grill als Beilage.

**\*BROT (PREISGEKRÖNTER FEDERICO JIMÉNEZ), OLIVENÖL  
EXTRA/BUTTER UND APPERITIF: 1,50 € (P.P.).**

# SAISON MENÜ

Von Montag bis Freitag zum Mittag



**Preis: 30,00 €**

## APERITIF DES TAGES

**GESCHMEIDIGE KROKETTE MIT IBERISCHEM SCHINKEN**

**GUACAMOLE, MOZZARELLA UND KALTE  
TOMATENCREME "SALMOREJO"**

**FRISCHEN FISCH AUS DEM FISCHMARKT  
ODER REIS DES TAGES**

**ZITRUSSORBET**

**PULARDE SUPREME MARINIERT IN YAKINIKUSAUCE, ZWEI  
MAL GEKOCHT AUF GEMÜSEWOK UND REISNUDELN.**

**AUSWAHL AN MINI SÜSSHÄPPCHEN.**

- Das Menü ist nur für die gesamte Tabelle verfügbar
- Brötchenservice inklusive

# GENUSS MENÜ



Preis: 55,00 €

Mit getränke: 75,00 €

Mit prämiumgetränke: 85,00 €

KLEINE HÄPPCHEN

MOJITO

KLEINGARNELLEN OMELETTE MIT PLANKTON EMULSION

GEDÜNSTETES BRIOGE GEFÜLLT MIT ANCHOVIESBUTTER UND IBERISCHEM SPECK.

SOUFFLE BROT GEFÜLLT MIT GETRÜFFELTEM MARANTONAKÄSE UND HONIG.

KALTE KNOBLAUCH-MANDELN-MANGOSUPPE MIT MARINIERTEM ROTEN THUNFISCH.

JAKOBSMUSCHEL VOM GRILL, PAPRIKASCHOTEN UND BRIOCHE.

GROSSE GARNELLENKROKETTE.

SEEBARSCH TERIYAKI.

ZITRUSSORBET.

IBERISCHES SCHWEINEFILET "JOSELITO" AUF CARBONARA FIRMVM.

ETWAS KÄSE

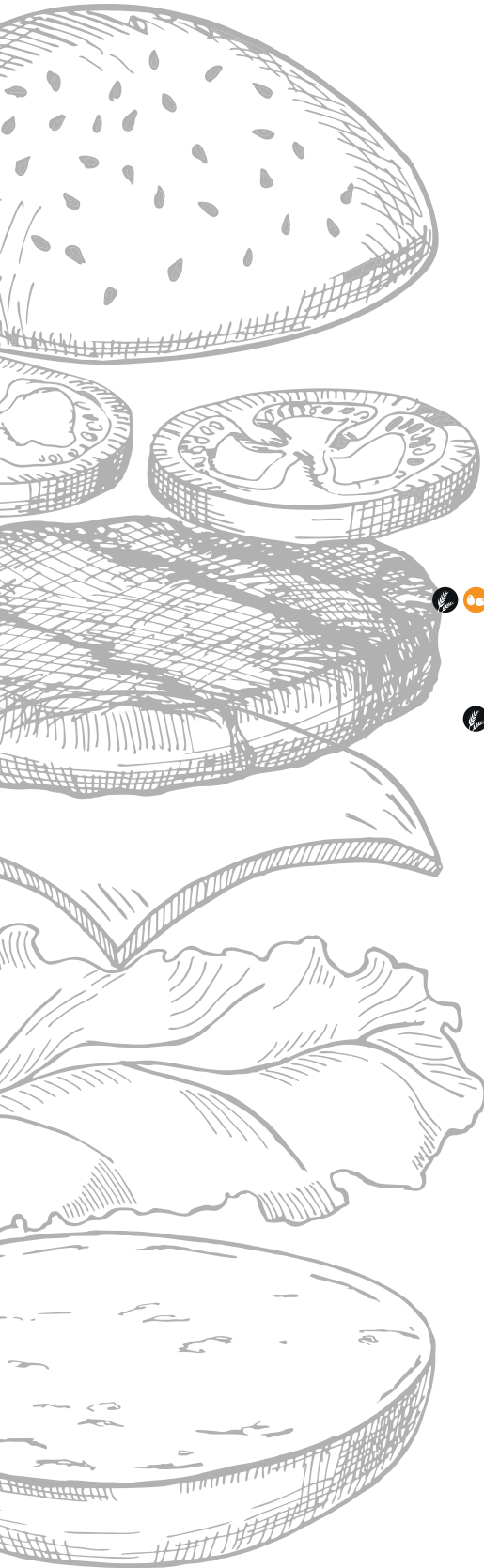
"F" FIRMVM

• Das Menü ist nur für die gesamte Tabelle verfügbar



## DIE SÜSSE ECKE

-  **TROPISCHE KOKOSNUSS** 8,00 €  
Kokosnussmousekugel mit Malibúgelee gefüllt, gebadet in Milkschokolade und Kataifi-Pastete auf Keks und Eiscreme.
-  **“F” WIE FIRMVM** 8,00 €  
Blätterteiggebäck gefüllt mit verschiedenen Cremes, Coulis, Schlagsahne, frischen, roten Früchten, Macarons, Zuckerwatteneis und Veilchensourbet.
-  **CREMIGE KÄSETORTE** 8,00 €  
Käserolle aus 2 verschiedenen cremigen Käsesorten vom Chef auserlesen, im Ofen gekocht, auf Breton Palet Kekse, Traubengelee, frischen roten Früchten und Eis Sablé der Bretagne.
-  **CREMIGE KÄSETORTEN SPEZIAL MIT SCHWARZEN SAISONTRÜFFELN** 10,00 €
-  **SCHOKOLADENBLÄTTERTEIG** 8,00 €  
Knuspriges Schokoladenblatt mit Schokoladencreme, Milkschokolade auf Schokoladenkuchen, Crumbel, weisse Schokolade Ganache mit Eis.
-  **LEMON PIE FRESH** 8,00 €  
Mürbteig Törtchen mit Zitronencremefüllung, Lemmon Curd, Italienischer Baiser, Zuckerwatte mit scharfem Hauch, Mais Crunch, Blumen und Sorbet.
-  **ALMUÑÉCAR IN EINEM NACHTISCH** 8,00 €  
Halbkugel aus Mouse von Chirimoya aus Rio Verde, tropischer Mangokern mit Rum Mondero und Mandelkuchen “Cazuela mohina” Auf einer kalten Mangocreame, Chirimoyaeis hausgemacht und Caviar aus Zuckerrohrmelasse.
- FRISCHE FRÜCHTE MISCHUNG** 6,00 €



## KINDERMENÜ <sup>15,00 €</sup> MIT ERFRISCHUNGSGETRÄNK UND EISCREME



**Fish & Chips**



**Wiener Schnitzel** vom Hähnchen mit Kartoffeln



**Spaguetti/Makkaroni** Bolognaise oder Carbonara



DIESE SYMBOLE ZEIGEN IHNEN DIE ALLERGENISCHEN  
LEBENSMITTEL AN, DIE IN JEDEM GERICHT ENTHALTEN IST



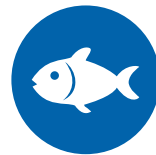
**GLUTEN**



**KREBSTIERE**



**EIER**



**FISCH**



**ERDNÜSSE**



**SOJA**



**MOLKEREI**



**NÜSSE**



**SELLERIE**



**SENF**



**SESAMKÖRNER**



**SCHWEFELDIOXID  
SULFITE**



**MEERWECHSEL**



**LUPINI BOHNEN**