

La Taberna

TIMANFAYA

.....begrüßt Sie aufs herzlichste an Weihnachten und Silvester 2025/26

GALA DINNER

Ziegenkäse im knusprigem Körbchen mit Honig und Birne

Ochsenschwanzsuppe mit Kräutercrepes

Lachstartar und geräucherter Wahoo mit Algen und Meerrettich

Foie Gras auf karamellisierten Zwiebeln

Sushi auf Pink-Ingwer und Soja

Saftige Kalbsbacken an Rotweinsauce, Kartoffelschaum und Romanesco

Oder:

Kabeljau mit Kräuter gratiniert, Kartoffelschaum und Romanesco

Heidelbeermousse mit Buttermilch und kandierten Baumnüssen

Weihnachtsgebäck

7-Gänge Menü: 86,- / 5-Gänge: 75,-

Wir behalten uns das Recht auf etwaige Änderungen vor

La Taberna

TIMANFAYA

.....welcomes you to join us this Christmas & New Year 2025/26

GALA DINNER

Goat cheese in a crispy basket with honey and pear

Oxtail soup with herb crepes

Salmon tartar and smoked wahoo with seaweed and horseradish

Foie gras on caramelized onions

Sushi with pink ginger and soy

Tender veal cheeks with red wine sauce, potato foam, and romanesco

Or:

Cod au gratin with herbs, potato foam, and romanesco

Blueberry mousse with buttermilk and candied walnuts

Christmas cookies

7-course menu: 86,- / 5-courses: 75,-

We reserve the right for any modifications.

La Taberna

TIMANFAYA

.....welcomes you to join us this Christmas & New Year 2025/26

GALA DINNER

Geitost i en sprø kurv med honning og pære

Oksehalesuppe med urtepannekaker

Laksetartar og røkt wahoo med tang og pepperrot

Foie gras på karamelliserte løk

Sushi med rosa ingefær og soya

Møre kalvekinner med rødvinssaus, potetskum og romanesco
Eller:

Grateng av torsk med urter, potetskum og romanesco

Blåbærmousse med kjernemelk og kandiserte valnøtter

Julekaker

7-retters meny: 86,- / 5-retters: 75,-

Vi forbeholder oss retten til å gjøre eventuelle endringer.

La Taberna

TIMANFAYA

.....le da la bienvenida a unirse a nosotros esta Navidad y Año Nuevo 2025/26

GALA DINNER

Queso de cabra en una cesta crujiente con miel y pera

Sopa de rabo de buey con crepes de hierbas

Tártaro de salmón y wahoo ahumado con algas y rábano picante

Foie gras sobre cebollas caramelizadas

Sushi con jengibre rosa y soja

Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto, espuma de papa y romanesco

O:

Bacalao gratinado con hierbas, espuma de papas y romanesco

Mousse de arándanos con suero de leche y nueces garrapiñadas

Galletas navideñas

Menú de 7-platos: 86,- / 5-platos: 75,-

Nos reservamos el derecho de realizar cualquier cambio.