

M5
URBAN

Hotel
CORT
The Island

MENÚ ESPECIAL *Navidad*

24.12 | de 18.00h a 21.30h. - 25 & 26.12 | de 13.00h a 16.00h.

Crema de Seta Shitake & Trufa Negra

Chili - Panko / Pistacho

GLUTEN | FRUTOS SECOS | LACTOSA

y

Vieiras & Albahaca

Puré de Apio & Vainilla / Crujiente de Parmesano /

Mermelada de Jengibre & Tomate

LACTOSA | GLUTEN | SOJA | MOLUSCOS | APIO

Cochinillo

Jus de Edamame / Puré de Boniato & Jarabe de Arce

SOJA | LACTOSA | MOSTAZA | FRUTOS SECOS

Panna Cotta de Almendra & Chocolate

GLUTEN | LACTOSA | FRUTOS SECOS

59€

*NO INCLUYE BEBIDA.



M5
URBAN

Hotel
CORT
The Island

Christmas SPECIAL MENU

24.12 | 18.00h to 21.30h. - 25 & 26.12 | 13.00h to 16.00h.

Shitake Mushroom & Black Truffle Soup

Chili - Panko / Pistachio

GLUTEN | NUTS | LACTOSE

and

Scallops & Basil

Celery & Vanilla Puree / Parmesan Crisp /
Ginger & Tomato Marmalade

LACTOSE | GLUTEN | SOY | MOLLUSKS | CELERY

Suckling Pig

Edamame Jus / Sweet Potato Puree & Maple Syrup

SOY | LACTOSE | MUSTARD | NUTS

Almond & Chocolate Panna Cotta

Cinnamon Crumble / Apple Chutney

GLUTEN | LACTOSE | NUTS

59€

*DRINKS NOT INCLUDED.



Weihnachts SPEZIAL-MENÜ

24.12 | 18.00 bis 21.30 Uhr. - 25 & 26.12 | 13.00 bis 16.00 Uhr.

Shitake-Pilz-Creme & Schwarze Trüffel

Chili – Panko / Pistazien

GLUTEN | NÜSSE | LAKTOSE

und

Jakobsmuscheln & Basilikum

Sellerie & Vanillepüree / Parmesanchip /
Ingwer & Tomatenmarmelade

LAKTOSE | GLUTEN | SOJA | WEICHTIERE | SELLERIE

Spanferkel

Edamame Jus / Süßkartoffelpüree & Ahornsirup

SOJA | LAKTOSE | SENF | NÜSSE

Mandel-Schokoladen-Panna Cotta

Zimtstreusel / Apfel-Chutney

GLUTEN | LAKTOSE | NÜSSE

59€

*GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN.



MARIA 5 • URBAN

MENÚ ESPECIAL *Nochevieja*

Selección de Diferentes Tipos de Pan

Aceite de Oliva / Mantequilla / Vinagre

Crema Umami de Ternera y Setas

Brioche / Magret de Pato Ahumado / Albaricoque / Hoisin

Black Pearl Roll

Rodaballo / Rábano en Escabeche / Crème Fraîche /
Berro de Capuchina / Caviar

+

The Cake is a Lie - Cocktail

Vodka Absolut Chocolate / Licor de Cereza / Puré de Frambuesa /
Chocolate Amargo / Jugo de Lima / Siropo de Canela

Carpaccio de Salmón Salvaje Canadiense

Salmón Flameado / Vinagreta Ligera de Miso /
Cebolla Roja Caramelizada / Ceniza de Puerro

Solomillo de Ternera (USA)

Jugo Trufado / Gratinado Clásico de Patata /
Grosellas en Escabeche

Golden Chocolate Dom

Crumble de Nueces al Whisky / Crema de Vainilla /
Bizcocho de Caramelo / Sorbete de Pera

“Cotillón” + Copa de Ruinart Brut
& Uvas de la Suerte

150€^{P.P.}

MARIA 5 • URBAN

New Year's eve
SPECIAL MENU

Selection of Different Types of Bread

Olive Oil / Butter / Vinegar

Creamy Umami Beef & Mushroom Soup

Brioche / Smoked Duck Breast / Apricot / Hoisin

Black Pearl Roll

Backed Turbot / Pickled Radish / Crème Fraîche /
Cappucina Cress / Caviar

+

The Cake is a Lie - Cocktail

Absolut Chocolate Vodka / Cherry Liqueur / Raspberry Puree /
Dark Chocolate / Lime Juice / Cinnamon Syrup

Canadian Wild Salmon Carpaccio

Flamed Salmon / Light Miso Vinaigrette /
Caramelised Red Onions / Leek Ash

US Beef Filet

Truffled Jus / Classic Potato Gratin / Pickled Gooseberries

Golden Chocolate Dom

Whiskey Walnut Crumble / Vanilla Crème /
Caramel Sponge / Pear Sorbet

**“Cotillón” + 1 Glass of Ruinart Brut
& New Year Grapes**

150€^{P.P.}



MARIA 5 • URBAN

Silvester
SPEZIALMENÜ

Selektion verschiedener Brote

Olivenöl / Butter / Essig

* * *

Creamy Umami Rind & Pilz Suppe

Broiche / Geräucherte Entenbrust / Aprikose / Hoisin

* * *

Black Pearl Roll

Gebackener Steinbutt / Eingelegter Rettich /
Creme Fraîche / Cappucina Kresse / Kaviar

+

The Cake is a Lie - Cocktail

Absolut Chocolate Vodka / Kirschlikör / Himbeerpüree /
Zartbitterschokolade / Limettensaft / Zimtsirup

* * *

Carpaccio vom Kanadischen Wildlachs

Geflämmt Lachs / Miso Vinaigrette /
Karamellisierte Rote Zwiebeln / Lauch Asche

* * *

US Rinderfilet

Getrübte Jus / Kartoffel Gratin / Eingelegte Stachelbeeren

* * *

Goldener Schokoladen Dom

Whisky Walnuss Crumble / Vanille Creme /
Karamel Schwamm / Birnen Sorbet

**“Cotillón” + Ein Glass Ruinart Brut &
Silvester “Weintrauben”**

150€^{P.P.}

