

Paco Roncero

TAPAS

im 21. Jahrhundert

Die molekulare Küche

HEEL

641.8:533

Inhalt

1	Olivenöl	20	Ravioli aus Olivenöl virgen extra der Sorte Picual mit Blumenkohlpüree und Forellenkaviar
		22	Gummibärchen aus Olivenöl virgen extra der Sorte Arbequina
		24	Butter aus Olivenöl virgen extra der Sorte Hojiblanca
		26	Püree aus Olivenöl virgen extra der Sorte Picudo und Kartoffeln mit Drachenkopf in Salmorejo
		28	<i>Coulant</i> aus Olivenöl virgen extra der Sorte Ocal mit Gambas
2	Bocadillos	34	Miniburger mit iberischem Schinken, Wachteleiern und Pommes Frites
		36	Bocadillo auf dem Teller mit Sardinen und konfierten Tomaten
		38	Hot Dog
		40	Bocadillo mit Calamares, Brie-Käse und schwarzen Oliven
		42	Burrito aus Parmesan und zerpfücktem Hühnchen
3	Früchte und Gemüse	48	Maki in Tempura mit warmer Soja-Mayonnaise
		50	Niguirí aus grünem Spargel
		52	Kekse aus Kochbananen mit Paprika und Bacon
		56	Tomatensuppe mit sphärischem Olivenöl
		58	Präparierte Orangen
		62	Leichte Erbsencreme mit Ravioli aus iberischem Speck an Minze
		64	Cremige Avocado mit Lachs und knusprigem Sauerteigbrot
		66	Steinpilztarte mit Zwiebeln und Bacon an Portwein
		68	Grüner Spargel und Gambas mit Steinpilz- <i>Carpaccio</i> und Idiazábal-Käse
70	Weißer Spargelspitzen in eigener Suppe und Sommertrüffel		
4	Eier	76	Pochiertes Ei mit Sommertrüffeln
		78	Kaputte Eier mit Trüffelgelatine und dicken Bohnen
		80	Pochiertes Ei mit Pilz-Estofado
		82	Spiegeleier mit Kartoffeln und Schinken
		84	Pochiertes Ei mit Paprika und Lammbries
5	Käse und Milchprodukte	90	Parmesanmakkaroni mit Trüffelsauce
		94	Gratinierte Cannelloni aus Milchhaut mit Sommertrüffeln
		98	Milchbonbons
		100	Tortilla aus Milchhaut mit Olivenölgries

6

- Fisch und Meeresfrüchte
- 106 Jakobsmuscheln mit Manchego-Käsecreme und Batatepüree
 - 108 Pulpo mit Gemüse und leichtem Knoblauch-Pilpil
 - 110 Meerbarbe mit Apfeltextras
 - 112 Seeteufel mit Pisto in Textura
 - 114 Thunfisch mit grünen Pistazien, Tomatenmarmelade und Ingwerluft
 - 116 Pulpitos mit Cannelloni aus Knoblauchkartoffeln und Petersilie
 - 118 Kabeljau „gustos básicos“ mit Olivenölsuppe
 - 120 Warme Kaisergranate mit Endivien an Knoblauch
 - 122 Die Essenz aus Venusmuscheln und Kartoffeln
 - 124 Makrelen mit Pilzen und Artischocken *en papillote* an Thymian und Zitrone
 - 126 Cannelloni aus Kürbis und Pute mit Lachs
 - 129 Pulpo „galizische Art“ mit Piquillo-Alioli

7

- Foie-gras
- 136 Cremiges aus Foie mit Mangostane, Rucola und PX
 - 138 Royal de Foie-gras mit Linsen-Estofado
 - 140 Warme Entenleber mit Apfel-Ingwer-Eis
 - 142 Entenleber-Terrine mit Empanadillas aus Mango und Heidelbeer-Vinaigrette

8

- Fleisch und Geflügel
- 148 Presa vom Ibérico-Schwein mit Kartoffelravioli an Schinkenaroma
 - 150 Tournedó aus Schweinefüßchen mit Linsen
 - 154 Kaninchenrippchen und schwarze Trüffel auf Coca mit Auberginen
 - 156 Carpaccio aus Secreto vom Ibérico-Schwein mit Parmesan und Modena-Essig
 - 158 Wachtelschenkelchen und Carabineros *en pepitoria*
 - 160 Zarte Kuttelterrinen mit Kichererbsenpüree
 - 162 Bratspieße aus Hühnchen-Teriyaki mit elektrischer Zuckerwatte
 - 165 Täubchen mit Pfirsichen
 - 168 Kalbshaxen mit Äpfeln *en papillote*
 - 170 Entenbrüstchen in leichter Escabeche aus Rotwein
 - 172 Lammrippchen *en crepinette* mit Tomate und Mozzarella

9

- Cocktails
- 180 Flash aus Orangen und Jerez
 - 182 Cosmopolitan Martini
 - 184 Campari Orange in flüssigem Ravioli
 - 186 Vermouth Sour
 - 188 Destornillador

10

- Schokolade
- 194 Coulant-Nitro aus Schokolade
 - 196 Cremiges aus Schokolade und Tee mit balsamischer Wolke
 - 198 5 Geschmacksrichtungen in Schokolade
 - 202 Granité aus Schokolade an Kardamom mit Royal de Pasión
 - 204 Kalte Schokolade warme Milch