

☞ carta ☜



*Cocinamos nuestros platos con una pizca de sal de la isla,
unas gotas de aceite del Mediterráneo,
un buen pescado de nuestras costas,
todo ello aliñado con el sol de nuestra tierra.*

*La cocina es un arte capaz de alimentar, emocionar
y sorprender a las personas.*

Buen Apetito.

Entrantes / Starters / Vorspeisen

- ◆ • Carpaccio de Gamba Roja Mallorquina con Vinagreta de Lima, Huevas y Algas Marinas
Mallorcan Red Prawn carpaccio with lime vinaigrette, roe and seaweed
Carpaccio aus mallorquinischen roten Garnelen mit Limetten-Vinaigrette, Rogen und Meeresalgen
- ◆ • Tartar de Atún con Ensalada Wakame, Salsa Teriyaki y Aceite de Perejil
Tuna tartar with wakame, teriyaki sauce and parsley oil
Thunfisch-Tartar mit Wakame Salat, Teriyaki-Soße und Petersilienöl
- ◆ • Carpaccio de Ternera con Espuma de Parmesano, Rúcula y Aceite Ahumado
Beef Carpaccio with Parma foam, Rucula and Smoked Oil
Kalbscarpaccio mit Parmesan-Schaum, Rucola und geräuchertem Öl
- ◆ • Ensalada Ola del Mar con Gamba Roja, Nueces, Algas Marinas, Piña, Sésamo Dorado tostado y Vinagreta de Jerez
Ola Del Mar Salad of Red prawns, Nuts, Seaweed, Pineapple, brown Dorado Sesame and Jerez vinaigrette.
Salat Ola del Mar mit roten Garnelen, Nüssen, Meeresalgen, Ananas, geröstetem Sesam und Sherry Vinaigrette
- ◆ • Huevos Fritos con Foie sobre Patata Española
Fried eggs with foie over Spanish potatoes
Spiegeleier mit Leber auf Spanischer Kartoffel
- ◆ • Gambas Rojas Mallorquinas al Ajillo con Toque Picante
Majorcan Red Prawns with garlic and a spicy touch
Mallorquinische rote Garnelen in Knoblauch mit einem Hauch von Schärfe
- ◆ • Trío de Croquetas Caseras sobre Aros de Cebolla Frita (6 unidades)
Trio of Homemade Croquettes over fried Onion Rings (6 units)
Trio aus Hausgemachten Krokette auf Gebratenen Zwiebelringen (6 einheiten)
- ◆ • Calamar Fresco de Potera a la Andaluza S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Fresh "Potera" Squid" Andalusian style
Frischer gebratener Tintenfisch ,de Potera' (Einzel Geangelt)
- ◆ • Pimientos del Piquillo Rellenos de Merluza y Gambas con Salsa de Marisco
"Piquillo" Peppers Stuffed with Hake and Prawns in a Shellfish Sauce
Pimientos del piquillo (Rote Paprikaschote aus Navarra) Gefüllt mit Seehecht und Gambas mit Meeresfrüchtesoße

◆ Sin Gluten/Gluten free/Gluten Frei

IVA incluido/VAT included/MWST inbegriffen

Entrantes / Starters / Vorspeisen

- ◆ • Almejas al Gusto (Plancha, Vino Blanco, Marinera o Vapor).
Clams of Your Taste (grilled, white wine, marinara or steamed)
Venusmuscheln nach Geschmack (Gegrillt, mit Weißwein, nach Seemannsart, Gedämpft)
- ◆ • Navajas a la Plancha
Grilled Razor Shell
Schwertmuscheln Gegrillt
- ◆ • Gambas Rojas Mallorquinas a la Plancha. S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Grilled Mallorcan Red Prawns
Rote mallorquinische Garnelen vom Blech
- ◆ • Calamar de Potera Salteado con Sobrasada, Picada de Ajo y Perejil y Salsa Teriyaki. S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
"Potera" Squid sautéed with "Sobrasada" (Majorcan sausages), with minced garlic and parsley and a teriyaki sauce
Tintenfisch ,de Potera' (einzel geangelt) angebraten mit Sobrasada, Gehacktem Knoblauch und Petersilie mit Teriyaki-Soße
- ◆ • Ceviche de Gamba Roja y Lenguado con Fruta de Temporada y Toque Picante
Red Prawns y Sole Ceviche With Seasonal Fruit and a Spicy Touch
Rote Gamelenceviche und Seezungenfilet und Tintenfisch mit Früchten der Saison und Einem Hauch von Schärfe
- ◆ • Tosta de Gamba Roja y Pétalos de Tomate Confitado con All-i-Oli Suave de Salvia y Tomillo
Red Prawn toast and tomato petals coated with smooth sage and thyme al-i-oli
Rote Garnelen und Geschälte Kandierete Tomaten auf Toast mit Mildem Allioli aus Salbei und Thymian
- ◆ • Escalopa de Foie Marinada en Ximenez Sobre Manzana Asada a la Canela, Mermelada de Cebolla Casera, Canutillo de Piña Natural Caramelizado y Almendra Tostada
Marinated Breaded Foie in Ximénez over baked apple with cinnamon, homemade Onion Jam and Tasted Almonds
Leber mariniert in Ximenez auf gebratenem Apfel mit Zimt, hausgemachter Zwiebelmarmelade, Gebäckrollchen mit frischer, karamellisierter Ananas und Gerösteten Mandeln
- ◆ • Salteado de Vieiras y Colas de Cigala con Vinagreta de Cilantro y Aji y Salsa Kimuchi
Sautéed Scallops and Norwegian Lobster Tails with Coriander and Garlic Vinaigrette and Kimuchi Sauce
Gebratene Jakobsmuscheln und Kaisergranaten mit Koriander-Vinaigrette, Knoblauch und Kimuchi-Soße

◆ Sin Gluten/Gluten free/Gluten Frei

IVA incluido/VAT included/MWST inbegriffen

Arroces y Pasta / Rice and Pasta / Reis und Pasta

- Ravioli de Foie con Lascas de Parmesano y Trufa Negra al Funghi Porcini
Foie Ravioli with sliced Parma Cheese and Fungi Porcini with Black Truffle
Leber-Ravioli mit Parmesansplittern mit Schwarzem Trüffel al Funghi Porcini (Steinpilze)
- Raviolis de Rabo de Ternera al Vino Tinto
Beef tail Ravioli Tail With Red Wine
Kalbsschwanzravioli al Vino Tinto
- Wok de Gamba Roja, Juliana de Verduras, Setas de Temporada y Noodles con salsas Teriyaki y Sweet Chilli y Sésamo Blanco
Wok of red prawn, julienne vegetables, seasonal mushrooms and Noodles with Teriyaki sauce and Sweet Chili and White Sesame
Rote Gamba im Wok, Gemüsestreifen, Pilzen der Saison und Noodles mit Teriyaki-Soße, Süßer Chili-Soße und weißem Sesam
- ◆ • Paella de Conejo con Cebolla y Gambas Rojas
Rabbit Paella with Onion and Red Prawns
Paella mit Kaninchen, Zwiebeln und roten Garnelen
- ◆ • Paella de Conejo con Cebolla y Butifarrón Picante Mallorquín
Rabbit Paella with Onion and Majorcan Spicy "Butiffarón"
Paella mit Kaninchen, Zwiebeln und Scharfer Mallorquinischer Butifarrón (Traditionelle Wurstpezialität)
- ◆ • Paella de "Señorito" (Ciega)
"Gentleman" Paella (without shells)
Paella "Señorito" (Gräten- und Schalenlos)
- ◆ • Paella de Mariscos
Seafood Paella
Paella mit Meeresfrüchten
- ◆ • Paella de Langosta o Bogavante
Paella With Spiny Lobster Or Lobster
Paella mit Languste oder Hummer
- Fideo Fino de Mariscos Ciego o en su Tinta
Thin Noodles of Seafood Peeled or with Ink
Fideo mit Meeresfrüchten Ciego (ohne Schalen) oder im Eigenen Saft

S.P.M./According To Market Price/Marktpreis

◆ Sin Gluten/Gluten free/Gluten Frei

IVA incluido/VAT included/MWST inbegriffen

Arroces y Pasta / Rice and Pasta / Reis und Pasta

- Fideo de Mariscos
Noodle Seafood Paella
Meeresfrüchte-Fideuà (Nudelpaella)
- ◆ • Arroz a la Marinera
Marinara Rice
Reis mit Meeresfrüchten
- ◆ • Arroz Negro
Black Paella (Paella With Cuttlefish/Squid And Their Ink)
Schwarzer Reis
- ◆ • Caldereta de Langosta o Bogavante.
Lobster Stew
Langusten- Oder Hummereintopf

S.P.M./According To Market Price/Marktpreis

◆ Sin Gluten/Gluten free/Gluten Frei

🌊 Pescados / Fish / Fisch 🌊

- Tataki de Salmón en Tempura sobre Arroz al Curry. 21,50 €
Tempura Salmon Tataki On Curried Rice
Lachs-Tataki in Tempura auf Curry-Reis
- Tataki de Atún sobre Verduras Salteadas en Aceite Extra Virgen, Salsa Teriyaki y Mayonesa de Wasabi. 23,00 €
Tuna Tataki over Sautéed Vegetables and Extra Virgin Oil, Teriyaki Sauce and Wasabi mayonnaise
Thunfisch-Tataki auf gebratenem Gemüse in nativem Olivenöl, Teriyaki-Soße und Wasabi-Mayonnaise
- Filete de Lenguado Relleno de Gambas con Salsa de Puerros, Mermelada de Tomate al Aroma de Jerez y Semillas de Amapola. 23,20 €
Fillet Of Sole Stuffed With Prawns, Leek Sauce, Tomato Marmalade With A Touch Of Sherry, And Poppy Seeds
Mit Garnelen gefülltes Seezungenfilet mit Lauchsauce, Tomatenkonfitüre mit Sherry-Wein-Aroma und Mohnsamen
- Lomo de Bacalao sobre Risotto de Algas y Boletus en Costra de Azafrán. 22,80 €
Cod Fillet On a Seaweed And Porcini Risotto With An Asparagus And Saffron Cream Crust
Kabeliau Filet auf Algenrisotto und Steinpilz in Safrankruste mit grüner Spargelcreme
- Suprema de Merluza en salsa verde con espàrragos Blancos y Almejas. 22,40 €
Hake Supreme with Green Sauce and White Asparagus and Clams
Seehecht (ohne Gräten) in Grüner Soße mit Weißem Spargel und Venusmuscheln
- Cazuela de Langosta Frita con Patatas y Pimientos. S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Casserole With Fried Spiny Lobster, Potatoes And Peppers
Eintopf mit gebratener Languste, Kartoffeln und Paprika
- ◆ • Pescado de Barca del Día. S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Fresh-Caught Fish Of The Day
Tagesfrischer Fisch vom Boot

◆ Sin Gluten/Gluten free/Gluten Frei

IVA incluido/VAT included/MWST inbegriffen

🌊 Carnes / Meat / Fleisch 🌊

- ◆ • Solomillo de Ternera con Escalopa de Foie y Verduras de Temporada. S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Veal Sirloin With A Slice Of Foie Grass And Seasonal Vegetables
Rinderfilet mit Foie-Schnitzel und Gemüse der Saison
- ◆ • Brazuelo de Cordero Lechal Asado a Baja Temperatura Con Salsa de Higos y Ensalada Verde. S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Baby Lamb shoulder, Roasted at Low Temperature with Fig Sauce and a Green Salad
Lammschulter auf Niedriger Temperatur Gebraten mit Feigensoße und Grünem Salat
- ◆ • Estofado de Rabo de Buey al Vino Crianza. S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Oxtail Stew with Aging Wine
Geschmorter Ochsenchwanz al Vino Crianza
- ◆ • Codillo Asado a Baja Temperatura Aromatizado con Romero y Tomillo, salsa de Orejones y Chalotas Flambeadas. S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Knuckle Roast at Low Temperature Spiced with Rosemary and Thyme, Dried Apricot Sauce and Flambéed Shallots
Haxe auf Niedriger Temperatur Gebraten Aromatisiert mit Rosmarin, Thymian, Orejones'-Soße (Aprikosen/Pfirsich in der Sonne Getrocknet) und Flambierten Schalotten
- ◆ • Steak Tartar Ola del Mar. S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Ola del Mar Steak Tartare
Tartar-Steak Ola del Mar

◆ Sin Gluten/Gluten free/Gluten Frei

IVA incluido/VAT included/MWST inbegriffen

Postre / Desserts / Nachspeisen

- ◆ • Sopa de Chocolate Blanco y Helado de Caramelo con Crujiente de Almendras
White Chocolate Soup and Caramel Ice-Cream with Crispy Almonds
Weißer Schokoladencreme und Karamelleis mit Knuspriger Mandel
- Tarta de Queso con Salsa de Arándanos
Cheesecake with Blueberry Sauce
Käsekuchen mit Heidelbeeren
- Tarta de Calabacín con Nueces, Pasas Aromatizadas al Brandy y Chocolate Blanco con Helado de Canela
Courgette Cake and Nuts, Raisins with Brandy Aroma and White Chocolate with Cinnamon Ice-Cream
Kürbiskuchen mit Nüssen, Brandy Aromatisierten Rosinen und Weißer Schokolade mit Zimteis
- Tarta de Manzana Ola del Mar con Helado de Vainilla (15 minutos)
Ola del Mar Apple Pie with Vanilla Ice Cream (15 Minutes)
Apfelkuchen Ola del Mar mit Vanilleeis (15 Minuten)
- Banoffee en Vaso con Helado de Galleta y Virutas de Chocolate Negro
Banoffee in a Glass with Cookie Ice-Cream and Small Bits of Black Chocolate.
Banoffee im Glas mit Kekseis und Schokoladenflocken
- Brownie de Pistachos con Culis de Frutos Secos
Pistachio Brownie with Dried Fruits
Pistazienbrownie mit Trockenfrüchten
- Tarta de la Abuela sobre Sopa de Toffee y Helado de Caramelo
Grandma's cake over Toffee soup and caramel ice-cream
Kuchen, de la Abuela' auf Toffee-Creme und Karamelleis
- Coulant de Chocolate sobre Crema Pastelera y Helado de Vainilla (15 Minutos)
Chocolate coulant with pudding and vanilla ice-cream (15 Minutes)
Schokoladen-Coulant überzogen mit Patisserie-Creme und Vanilleeis (15 Minuten)
- Helados (Caramelo, Vainilla, Chocolate, Canela o Galleta)
Ice-creams (Caramel, Vanilla, Chocolate, Cinnamon or cookie)
Eisvarianten (Karamell, Vanille, Schokolade, Zimt, Keks)
- Sorbetes (Mango, Limón y Mandarina)
Sorbets (Mango, Lemon And Mandarin)
Sorbets (Mango, Zitrone und Mandarine)

◆ Sin Gluten/Gluten free/Gluten Frei