



ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISE

Carpaccio de gamba roja mallorquina con vinagreta de limón, huevasde tobiko y algas marinas	25,75€
Alérgenos: Sésamo y crustáceos <i>Majorcan red prawn Carpaccio garnished with lemon vinaigrette, tobiko roe and seaweed</i> <i>Carpaccio aus mallorquinischen garnelen mit zitronenvinagrette, tobiko rogen und meere salgen</i>	
Dados de Atún Rojo marinado al tomillo con toque cítrico	27,35 €
Alérgenos: Soja, Pescado y Sésamo <i>Diced Red Tuna marinated in thyme with a little citrus touch</i> <i>Gewürfelter Blauflossenthunfisch, mariniert in Thymian mit einem Hauch von Zitrusfrüchten</i>	
Tomate Ibérico con ventresca de atún, aceitunas negras de Aragón y AOVE	17,85 €
Alérgeno: Pescado. <i>Iberian tomato with tuna belly, Aragon black olives and Extra virgin olive oil</i> <i>Iberische tomate mit thunfischbauch, schwarze oliven aus aragon und olivenol</i>	
Calamar fresco a la andaluza	26,80 €
Alérgeno: Moluscos y Gluten <i>Andalusian style fresh squid</i> <i>Frischer tintenfisch gebraten nach andalusischer art</i>	
Calamar fresco salteado con Sobrasada y picada de ajo y perejil y Salsa Teriyaki	27,60 €
Alérgeno: Moluscos, Soja, Gluten y Sulfitos <i>Fresh squid sautéed in Sobrasada, Teriyaki Sauce and a garlic and parsley dressing</i> <i>Frischer Tintenfisch, sautiert mit mallorquinischer Sobrasada, gehacktem Knoblauch und Petersilie, dazu Teriyaki Sauce</i>	
Zamburiñas a la plancha con picada de ajo y perejil	18,00€
Alérgenos: Moliuscos <i>Grilled scallops with chopped garlic and parsley</i> <i>Gegrillte Jakobsmuscheln mit gehacktem Knoblauch und Petersilie</i>	
Gambón envuelto en Kataiffi, crema de mango, orejones y cebollino	16,35€
Alérgenos: Crustáceos y Gluten <i>Shrimp wrapped in Kataiffi, mango cream, apricots and chives</i> <i>Garnelen im Kataiffi-Mantel, Mangocreame, Aprikosen und Schnittlauch</i>	
Pan, aceitunas y all-i-oli	2,80€
Alérgenos: Gluten, sésamo, lácteos y huevo. <i>Bread, olives and all-i-oli - Brot, Oliven und All-i-oli</i>	

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen





ARROCES Y PASTA / RICE AND PASTA DISHES / REIS UND PASTA

Ravioli de foie con salsa de trufa, lascas de parmesano y perlas de Ximénez Alérgenos: Sulfitos, Lácteos, Gluten, Apio y Huevos <i>Foie ravioli in a truffle sauce, Parmesan cheese shavings and pearls of Ximénez</i> <i>Ravioli gefüllt mit Entenleber, Trüffelsauce, Parmesanflocken und Perlen von Ximénez</i>	27,75 €
Paella de Marisco con Cáscara (Mínimo 2 personas) p.p. Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado y Sulfitos <i>Seafood Paella (With shell) (Minimum 2 people)</i> <i>Paella mit Meeresfrüchten und Schalentieren (Mindestens 2 personen)</i>	27,90 € price per person
Paella de Callos y Morros de Ternera con Calamar y Gambas (Mínimo 2 per.) p.p. Alérgenos: Sulfitos, Moluscos, Crustáceos, Mariscos y Pescado y Apio <i>Veal Tripe and Beef Snout Paella with Squid and Shrimps (Minimum 2 people)</i> <i>Paella mit Kutteln und Rinderkutteln, Tintenfisch und Garnelen (Mindestens 2 personen)</i>	27,35 € price per person
Fideuá fideo grueso de mariscos (Mínimo 2 pers.) p.p. Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados, Sulfitos y Gluten <i>Thick short noodles with seafood (Minimum 2 people)</i> <i>Grosse fideo-nudeln mit meeresfruchten (Mindestens 2 personen)</i>	27,85 € price per person
Paella Mixta de Marisco y Carne (Mínimo 2 personas) p.p. Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado y Sulfitos <i>Mixed paella of shellfish and meat (minimum 2 people)</i> <i>Gemischte Paella mit Meeresfrüchten und Fleisch (mindestens 2 personen)</i>	27,25 € price per person
Arroz a la Marinera (Mínimo 2 personas) p.p. Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado y Sulfitos <i>Seafood rice soup (Minimum 2 people)</i> <i>Reis a la Marinera (mindestens 2 personen)</i>	28,50 € price per person
Caldereta de Langosta o Bogavante (Mínimo 2 personas) Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado y Sulfitos <i>Majorcan lobster soup or lobster soup (Minimum 2 people)</i> <i>Eintopf mit Languste oder Hummer (mindestens 2 personen)</i>	S.P.M.
Paella de Langosta o Bogavante (Mínimo 2 personas) Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado y Sulfitos <i>Majorcan lobster paella o lobster paella (Minimum 2 people)</i> <i>Paella mit languste oder hummer (mindestens 2 personen)</i>	S.P.M.

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen





PESCADOS / FISH / FISCH

Lomo de Rodaballo con tomate gratinado, patata horno, trigueros y crema de Ajos tiernos 28,35 €

Alérgenos: Pescado, Frutos con Cáscara y Leche

Turbot loin with tomato au gratin and a garlic cream

Steinbuttfilet mit gratinierter Tomate und Knoblauchcreme

Lenguado a la mallorquina con velouté de almendra tostada, chips de boniato y aceite de pimentón 26,90 €

Alérgenos: Pescado y Frutos con cáscara

Mallorcan sole with toasted almond velouté, chips of sweet potato and paprika oil

Mallorquinische Seezunge mit gerösteter Mandelvelouté, Pommes frites Süßkartoffel- und Paprikaöl

Suprema de Corvina sobre crema de Chirivías y Vinagreta de bacón tomate, ajetes y piñones 27,65 €

Alérgenos: Pescado, Leche, Apio, Frutos con cáscara y Sulfitos

Meagre supreme laid on a parsnip custard and a bacon, garlic and pine nuts

Vinaigrette Wolfsbarsch Supreme auf Pastinakencreme und Speckvinaigrette mit Tomate, Knoblauch und Pinienkernen

Cazuela de langosta/bogavante frito con patatas, pimientos verdes y huevos fritos S.P.M.

Alérgenos: Gluten, crustáceos y huevos

Clay dish of grilled lobster/lobster, fried eggs, homemade chipped potatoes and green peppers

Eintopf mit frittiertes languste/hummer, kartoffeln, grüne paprika und spiegeleiern

Pescado de Barca del día S.P.M.

Fresh catch of the day

Fangfrischer Fisch des Tages

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen





CARNES / MEAT / FLEISCH

Solomillo de vacuno sobre puré trufado, queso mallorquín, mermelada casera de cebolla y salsa de vino de Rioja 2,65 €

Alérgenos: Leche y Sulfitos

Beef Tenderloin laid on a truffled potato mash, Majorcan cheese, homemade onion jam and Rioja wine sauce

Rinderfilet auf getrüffeltem Kartoffelpüree, mallorquinischem Käse, hausgemachter Zwiebelmarmelade und Rioja-Weinsauce.

Pierna de Cordero estofada con setas, verduras y hierbas aromáticas 28,90

Alérgenos: Gluten y Sulfitos

Stewed leg of lamb with mushrooms, vegetables and aromatic herbs

Geschmorte Lammkeule mit Pilzen, Gemüse und Kräutern

Chuletas de lechal fritas con ajos y perejil, patata gajo y pimientos 26,35€

Alérgenos: Gluten

Fried suckling chops with garlic and parsley, potato and peppers

Gebratene Spankoteletts mit Knoblauch und Petersilie, Kartoffeln und Paprika

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen





POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

Nuestra tartaleta de fruta de la pasión con Merengue tostado y culis de nísperos Alérgenos: Lácteos, Huevos, Frutos con cáscara, Sulfitos y Gluten <i>Our homemade Passion fruit tart with toasted Meringue and a Loquats coulis</i> <i>Unser Maracuja-Tarte mit geröstetem Baiser und Loquats</i>	7,35 €
Tarta de queso horneada con frutos rojos al PX y Helado de PX Alérgenos: Huevos, Leche, Mostaza, Sésamo y Sulfitos <i>Baked in oven Cheesecake with PX flavored mixed berries and PX ice cream</i> <i>Gebackener Käsekuchen mit roten Früchten mit PX und Weineis</i>	7,65 €
Torrija caramelizada, ron amazonas y helado vainilla Bourbon Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevos y Sulfitos <i>Caramelized French Toast, Sweet traditional Majorcan Amazonas Rum and Bourbon Vanilla Ice Cream</i> <i>Französischer Toast karamellisiert, Amazonas-Rum und Bourbon-Vanilleeis</i>	7,90 €
Coulant de chocolate con ganache de Baileys, sopa de Guiandua y helado de caramelo salado (10 minutos) Alérgenos: Leche, Huevos, Gluten y Sulfitos <i>Chocolate Coulant with a Bailey's ganache and Giandua cream soup and salted caramel ice cream (10 minutes)</i> <i>Schokoladencoulant mit Baileys-Ganache und Guiandua-Suppe und gesalzenes Karamell-Eis (10 minuten)</i>	7,95 €
Tarta tatín de manzana, crema pastelera y helado de vainilla bourbon Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, huevo, lácteos y sulfitos) <i>Apple tart, custard and vanilla bourbon ice cream (10 minutes)</i> <i>Apfelkuchen, Vanillepudding und Vanille-Bourbon-Eis (10 minuten)</i>	7,75 €

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

