



Carta 2024





ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISE

Jamón Ibérico en tоста de pan de cristal

Iberian ham on crystal bread toast

Iberischer Schinken auf Kristallbrottoast

Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva

Alérgenos: Gluten y Pescado.

Cantabrian anchovies in olive oil

Kantabrische Sardellen in Olivenöl

Carpaccio de gamba roja con vinagreta de lima-limón, alga espagueti de mar y huevas de wasabi

Alérgenos: Sésamo, pescado y crustáceos

Red shrimp carpaccio with lemon-lime vinaigrette, sea spaghetti seaweed and wasabi roe

Carpaccio von roten Garnelen mit Zitronen-Limetten-Vinaigrette, Seespaghetti und Wasabi-Seetang

Tartar de Atún, gel de Kimchee, alga wakame y chutney de mango

Alérgenos: Pescado, sésamo y soja

Tuna Tartar, Kimchee gel, wakame seaweed and mango chutney

Thunfisch-Tartar, Kimchee-Gel, Wakame-Algen und Mango-Chutney

Tomate Km o, ventresca de atún, aceitunas negras y rúcula

Alérgenos: Pescado.

Km o seasonal tomato, tuna belly, black olives and rocket.

Km o Tomate der Saison, Thunfischbauch, schwarze Oliven und Rucola.

Duo de croquetas caseras

Alérgenos: Gluten, lácteos, apio, pescado y sulfitos.

Duo of homemade croquettes

Duo aus hausgemachten Kroketten

Ensalada vegana de Quinoa, trampó, frutas y anacardos

Alérgenos: Frutos con cáscara y sulfitos.

Vegan Quinoa Salad, trampo, fruits and cashews

Veganer Quinoa-Salat, trampo, fruchten und Cashewnüssen

Calamar fresco a la andaluza

Alérgenos: Moluscos y gluten

Andalusian style fresh squid

Fischer tintenfisch gebraten nach andalusischer art

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen





ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISE

Calamar fresco salteado con sobrasada y picada de ajo y perejil y Salsa Teriyaki

Alérgenos: Moluscos, soja y sulfitos

Stir fried fresh squid with sobrasada, chopped garlic and parsley with teriyaki sauce

Frischer tintenfisch, sautiert mit mallorquinischer sobrasada, gehacktem knoblauch und petersilie, dazu teriyaki-sauce

Vieiras a la plancha con mantequilla de hierbas

Alérgenos: Moluscos y lácteos

Grilled scallops with herb butter

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter

Pan, aceitunas y all-i-oli p.p.

Alérgenos: Gluten, sésamo, lácteos y huevo.

Bread, olives and all-i-oli - Brot, Oliven und All-i-oli

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 reducción de Ximénez

Alérgenos: Sulfitos, lácteos, gluten, apio y huevos

Foie ravioli in a truffle sauce, Parmesan cheese shavings and reduction of Ximénez

Ravioli gefüllt mit Entenleber, Trüffelsauce, Parmesanflocken und Ximenez-Ermäßigung

Pasta fresca a la vongole, almeja gallega, cebollino y hito togarashi

Alérgenos: Moluscos, pescado y gluten

Fresh pasta with vongole, Galician clam, chives and togarashi millet

Tagliatele alla vongole mit galizischer Venusmuschel, Schnittlauch und Tintenfischkoralle

• Opción-Option: Pasta sin gluten-gluten free pasta-gluten freie Nudeln +2,00 €

Paella de Marisco (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

Seafood Paella (With shell) (Minimum 2 people)

Paella mit Meeresfrüchten und Schalentieren (Mindestens 2 personen)

Paella de "Señorito" mixta ciega (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

"Señorito" peeled mixed paella - shellfish and meat (Minimum 2 people)

Paella "Señorito" (gräten – und schalenlos) (Mindestens 2 personen)

Paella de verduras (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio y sulfitos

Vegetable Paella (Minimum 2 persons)

Gemüse-Paella (Mindestens 2 Personen)

Arroz negro ciego (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado, gluten y sulfitos

Spanish black rice paella with peeled seafood (Minimum 2 people)

"Schwarzer Reis" mit tinte vom tintenfisch (Mindestens 2 personen)

Fideuá fideo grueso de mariscos (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados, sulfitos y gluten

Thick short noodles with seafood (Minimum 2 people)

Grosse fideo-nudeln mit meeresfrüchten (Mindestens 2 personen)

Fideuá fideo fino de mariscos ciega (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados, sulfitos y gluten

Fine short noodles with peeled seafood or in squid ink (Minimum 2 people)

Feine fideo-nudeln mit meeresfrüchten oder mit tinte vom tintenfisch (Mindestens 2 personen)

Arroz a la Marinera (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

Seafood rice soup (Minimum 2 people)

Reis a la Marinera (Mindestens 2 personen)

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen





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

Caldereta Mallorquina de Langosta (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

Mallorcan lobster stew (Minimum 2 people)

Mallorquinischer Hummereintopf (Mindestens 2 personen)

Caldereta Mallorquina de Bogavante (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

Mallorcan Lobster Stew (Minimum 2 people)

Eintopf mit Hummer (Mindestens 2 personen)

Paella de Langosta (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

Lobster Paella (Minimum 2 people)

Mallorquinischer hummereintopf (Mindestens 2 personen)

Paella de Bogavante (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

Majorcan lobster paella o lobster paella (Minimum 2 people)

Paella mit languste oder hummer (Mindestens 2 personen)

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen





PESCADOS / FISH / FISCH

Tataki de Atún en costra de Sésamo, Udon, verdura juliana y Salsa asiática

Alérgenos: Pescado, sésamo, gluten, soja y sulfitos

Sesame crusted Tuna Tataki, Udon, julienne vegetables and Asian sauce

Thunfisch-Tataki mit Sesamkruste, Udon, Gemüsejulienne und asiatischer Sauce

Merluza macerada en miso, patatas cocidas con AOVE y ensalada de edamame y quinoa negra

Alérgenos: Pescado, soja y sulfitos

Hake marinated in miso, boiled potatoes with EVOO and salad Udamame and black quinoa salad

In miso mariniertes seehecht, mit EVOO gekochte kartoffeln und Salat aus udamame und schwarzem quinoa

Lomo de Salmón en papillote sobre cama de puerros, crema al cava y lingotes de remolacha roja

Alérgenos: Pescado, lácteos y sulfitos

Salmon loin en papillote on a bed of leeks, cream with cava and red beetroot ingots

Lachsücken und Papillote auf bett aus lauch, sahn mit Cava und Rote-Bete-Barren

Mariscada

(Mejillón, Almeja fina, Vieira, Calamar y Gamba roja) (2 personas)

Alérgenos: Moluscos y crustáceos

Seafood (Mussel, Fine Clam, Scallop, Squid and Red Prawn) (2 people)

Meeresfrüchte (Miesmuschel, Venusmuschel, Jakobsmuschel, Tintenfisch und Rote Garnele) (2 personen)

Cazuela de langosta/bogavante frito con patatas, pimientos verdes y huevos fritos

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 (pregunte a nuestro personal)

Fresh catch of the day (please ask our staff)

Fangfrischer Fisch des Tages (fragen Sie unser Personal)

Este pescado se podrá solicitar en las siguientes elaboraciones:

- *A la plancha o parrilla* • Grilled • *Gegrillt oder gegrillt*
- *A la espalda (refrito de ajos guindillasy vinagre)* • *On the back (refried garlic, chilli pepper and vinegre)*
- *Auf der Rückseite (gebratener Knoblauch, Chilischote und Essig).*
- *En costra de Sal* • Salt-crusted • *Mit Salzkruste verkrustet*
- *A la Meniere* • *A la Meniere* • *A la Menière*
- *Frito con cebolla* • *Fried with onions rings* • *Mit Zwiebeln gebraten*
- *Al horno (con tomate, patata panadera y cebolla)* • *Baked (with tomato, baked potato and onion)* • *Gebacken (mit Tomaten, Ofenkartoffeln und Zwiebeln)*

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen





CARNES / MEAT / FLEISCH

Steak tartar Ola del Mar

Alérgenos: Mostaza y sulfitos

Ola del Mar Steak Tartar

Ola del Mar Steak Tartar

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

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.

Rabo de vaca guisado

Alérgenos: Gluten y sulfitos

Cow's tail stewed

Kuhschwanz geschmort

Chuletón de vaca vieja (1 kg) con patatas gajo y padrón (2 personas)

Alérgenos: No contiene

Old beef cutlet (1 kg) with wedge potatoes and "padrón" (a local spicy dish) (2 people)

Altes Rinderkotelett (1 kg) mit Kartoffelspalten und "Padrón" (ein würziges Gericht aus der Region) (2 personen)

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen





POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

Tarta de queso mahones DOP con sorbete de albaricoque

Alérgenos: Huevos, leche y frutos con cáscara.

PDO mahones cheesecake with apricot sorbet

Mahones-Käsekuchen g.U. mit Aprikosensorbet

Coulant de chocolate negro Callebaut con crumble de avellana y Helado de almendra (10 min.)

Alérgenos: Leche, huevos, frutos con cáscara.

Callebaut dark chocolate coulant with hazelnut crumble and almond ice cream (10 min.)

Callebaut-Coulant aus Zartbitterschokolade mit Haselnussstreuseln und Mandeleis (10 Min.)

Tiramisú mallorquin de ensaimada y Ron Amazonas

Alérgenos: Leche, huevos, gluten, frutos con cáscara y sulfitos

Mallorcan Tiramisu of ensaimada and Amazon Rum

Mallorquinisches Tiramisu aus Ensaimada und Amazonas-Rum

Tarta tatin de manzana con helado de Vainilla Thaiti (10 min.)

Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, huevo, lácteos y sulfitos

Apple tatin tart with Thaiti vanilla ice cream (10 min.)

Apfeltörtchen mit Thaiti-Vanilleeis (10 Min.)

Arroz con Leche de coco, Mango y Sesamo garrapiñado (Vegano)

Alérgenos: Sésamo, soja y lacteos

Coconut Rice Pudding, mango and caramelised sesame seeds (Vegan)

Kokosnuss-Reispudding, Mango und karamellisierter Sesam (Vegan)

Nuestro banoffe de plátano caramelizado y cacahuetes

Alérgenos: Leche, huevo y frutos con cáscara.

Our caramelised banana and peanut banoffe

Unser karamellisiertes Bananen-Erdnuss-Banoffee

Surtido de petifours de la casa

Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, huevo, leche y sulfitos

Assortment of house petifours

Surtamente an Hauspetiformen

Helados variados

Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, huevo, leche y sulfitos

Assorted ice creams

Verschiedene Eiskremsorten

Sorbete de limón

Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, huevo, leche y sulfitos

Lemon sorbet

Zitronensorbet

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

