

## RESTAURANT

VON 12.30 BIS 17.00H

### VORSPEISEN

Traditionelle Gazpacho mit Erdbeeren und Minze 🍴	14,00 €
Mit Trampó -Salat gefülltes Gurkenröllchen auf Avocadocreme 🍴	16,80 €
Tomaten-Tatar mit Burrata-Käse und Basilikum-Pesto 🍴	18,30 €
Salat mit Ziegenkäse und gebratener Ananas 🍴	19,00 €
Thunfischtatar mit Avocado und Wakame	24,00 €
Carpaccio von roten Garnelen mit einer Emulsion aus Oliven und Piparra-Paprikas	24,80 €
Ibérico-Schinken aus Eichelmast, Knuspriges Cristal Brot und tomaten	32,00 €
Edamame mit Tap-de-Cortí-Salz 🍴	8,00 €
Gebratene Paprika aus Padrón 🍴	13,20 €
'Bravas' Kartoffeln mit pikantem Sofrito, Aioli aus gebratenem Knoblauch und Tapenade 🍴	15,00 €
Jungem Knoblauch und Kürbis Mallorquinische 'coca' mit Romesco Dip 🍴	16,30 €
Kroketten mit iberischem Schinken und Trockentomate	17,70 €
Kroketten mit roter Bete, Apfel und Blauschimmelkäse 🍴	17,70 €
Knusprige Tintenfische mit Zitrus-Aioli	17,90 €
Austern (natur oder mit Ceviche Dressing)	SPM
Kleine Kammuscheln mit Knoblauch und Petersilie (6 stück)	SPM
Rote Garnele mit Rauchsatz	SPM

### HAUPTGERICHTE

Tagliatelle mit Kirschtomaten, Kapern, Kalamata-Oliven und Feta-Käse	19,00 €
Secreto Filet vom iberischen Schwein mit Parmentier und geräucherter Aubergine	25,00 €
Jungochsenfilet Tataki mit Süßkartoffelpüree, Zucchini und Kaffeesauce	29,00 €
Marinierter Lachs mit Blattsalat-Gazpacho und Miesmuschel-Vinaigrette	27,90 €
Kabeljau mit mallorquinischem Gemüse und Pinienkern-Aioli	29,20 €
Gegrillter Wolfsbarsch oder im Salzmantel (2 Personen)	29,90 € *ppp
Frischer Fisch des Tages	SPM

🍴 VEGETARISCH

\*PPP: PREIS PRO PERSON


VAT INKLUSIVE

## BELIAGEN



Pommes frites	6,50 €
Süßkartoffel-Pommes frites	6,50 €
Baby-Kartoffel-Rissolée mit Knoblauchbutter	6,50 €
Gemüse der Saison Wok	6,50 €
Grüner Salat	6,50 €

## REISSPEZIALITÄTEN

(mind. 2 Personen, ppp\*)

Reis mit Gemüse 	23,10 €
Reis mit Fleisch und Fisch (ohne Knochen, Gräten und Schalen)	26,00 €
Reis mit Meeresfrüchten (ohne Schalen)	28,00 €
Reis mit Nackenkern vom iberischen Schwein und schwarzem Knoblauch	28,00 €
Schwarzer Reis mit Sepie und Rote Garnele, dazu Limetten-Aioli	33,00 €
'Arrosetjats' Nudelpaella mit de Sepie, roter Riesengarnele und Rosmarin	38,00 €
Reis mit Hummer	SPM

## NACHSPEISEN

Zubereitetes Obst der Saison 	7,00 €
In Rum marinierte Ananas mit Kokossorbet 	8,70 €
Dessert des Tages	8,70 €
Schoko-Brownie mit weißer Schokoladencreme und Ferrero-Rocher-Eis	8,70 €
Mandelkuchen mit Zitronencreme und Leche Merengada Eiscreme	8,70 €
Johannisbrot-Barren mit Maracujacreme und Mascarpone-Eis	8,70 €

## EIS & SORBETT

2 SCOOPS 

Vanille	5,90 €
Ferrero Rocher	5,90 €
Mandeln	5,90 €
Haselnuss	5,90 €
'Merengada' Milch	5,90 €
Zitrone	5,90 €
Grüner Apfel	5,90 €
Himbeere	5,90 €

<b>Brotkorb mit Alioli und Oliven</b>	<b>6,00 €</b>
---------------------------------------	---------------

(wird serviert, wenn Sie ein Gericht aus diesem Menü bestellen)