

*À la carte*

**mhares**  
*Sea Club*

## ENTRANTES • STARTERS • VORSPEISEN

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                     | <b>Gilda de atún rojo, oliva gordal, piparra y anchoa</b><br>Bluefin tuna Gilda with Gordal olive, piparra pepper and anchovy<br><i>Gilda vom Blauflossen-Thunfisch mit Gordal-Olive, Piparra-Paprika und Sardelle</i>                                                                            | <b>5,50 €</b>  |
|                                                                                     | <b>Ostra Gillardeau: al natural / ponzu ahumado de yuzu / aderezo picante</b><br>Ostra Gillardeau: natural / smoked yuzu ponzu / spicy dressing<br><i>Gillardeau Auster: Natur / geräucherter Yuzu- Ponzu / pikante Würze</i>                                                                     | <b>7,00 €</b>  |
|    | <b>Hummus de tomates secados al sol, garbanzos fritos y focaccia de olivas negras</b><br>Sun-dried tomato hummus, fried chickpeas and black olive focaccia<br><i>Hummus mit sonnengetrockneten Tomaten, frittierten Kichererbsen und Focaccia mit schwarzen Oliven</i>                            | <b>12,00 €</b> |
|    | <b>Patatas bravas con alioli de ajo asado, y salsa brava de tomates escalivados</b><br>Patatas bravas - fried potatoes with roasted garlic alioli mayo, and spicy roasted tomato sauce<br><i>Frittierte Kartoffelwürfel mit Aioli aus gebratenem Knoblauch und pikanter Sauce aus Ofentomaten</i> | <b>12,50 €</b> |
|  | <b>Berenjena china frita, glaseada de miso y miel con escarcha de queso de cabra</b><br>Fried Chinese aubergine with a honey and miso glaze, and sprinkled goat cheese<br><i>Frittierte chinesische Aubergine, glasiert mit Miso und Honig, dazu Ziegenkäse bestreut</i>                          | <b>14,00 €</b> |
|  | <b>Cogollos de tudela al Josper con aceite de ajo, limón y queso idiazábal</b><br>Josper-grilled Tudela lettuce hearts with garlic and lemon oil and Idiazábal cheese<br><i>Josper-gegrillte Tudela-Salatherzen mit Knoblauch-Zitronenöl und Idiazábal-Käse</i>                                   | <b>16,50 €</b> |
|                                                                                     | <b>Tomates premium con ventresca de atún rojo, guacamole y cebolla encurtida</b><br>Premium tomatoes with bluefin tuna belly, guacamole and pickled onion<br><i>Premium-Tomaten mit Bauchfleisch vom Blauflossen-Thunfisch, Guacamole und eingelegten Zwiebeln</i>                                | <b>18,00 €</b> |
|                                                                                     | <b>Croquetas de pulpo estilo takoyaki</b><br>Takoyaki-style octopus croquettes<br><i>Oktopus-Kroketten nach Takoyaki-Art</i>                                                                                                                                                                      | <b>18,00 €</b> |
|                                                                                     | <b>Alas de raya fritas con allioli de cítricos</b><br>Crispy fried skatefish wings with citrus aioli<br><i>Knusprig frittierte Rochenflügel mit Zitrus-Aioli</i>                                                                                                                                  | <b>18,50 €</b> |
|                                                                                     | <b>Almejas en salsa verde de algas</b><br>Clams in green-seaweed sauce<br><i>Venusmuscheln in grüner Algensauce</i>                                                                                                                                                                               | <b>22,50 €</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Carpaccio de picaña sellada a la brasa con crema de queso azul y setas shimeji</b><br>Char-grilled picanha carpaccio with blue cheese and shimeji mushrooms cream sauce<br><i>Carpaccio von gegrillter Picanha mit Blauschimmelkäsecreme und Shimeji-Pilzen</i> | <b>31,00 €</b> |
| <b>Calamar de potera a la brasa con aceite de su tinta</b><br>Char-grilled line-caught squid with its own ink oil<br><i>Gegrillter Leinenfang-Kalmar mit seinem eigenen Tintenöl</i>                                                                               | <b>32,00 €</b> |
| <b>Tabla de jamón ibérico, queso mahonés curado y pan payés con tomate</b><br>Iberian ham and cured Mahon cheese board with crusty country-style bread and grated tomato<br><i>Iberische Schinkenplatte mit Mahón-Käse und Bauernbrot mit Tomate</i>               | <b>38,00 €</b> |

## SUSHI • SUSHI • SUSHI

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Uramaki de salmón con langostino en tempura, aguacate, salsa de maracuyá y unagi</b><br>Salmon uramaki with prawn in tempura, avocado, unagi and passion fruit sauce<br><i>Lachs-Uramaki mit Garnele im Tempurateig, Avocado, Maracuyasauce und Unagi</i>                                                                                                                                               | <b>18,00€</b> |
| <b>Uramaki de aguacate, atún, salmón y topping de hamachi acevichado</b><br>Avocado, tuna and salmon uramaki with a ceviche-style hamachi topping<br><i>Uramaki mit Avocado, Thunfisch, Lachs und Topping aus Hamachi-Ceviche</i>                                                                                                                                                                          | <b>18,00€</b> |
| <b>Tiradito de atún Bluefin con aliño de wasabi y trufa</b><br>Tiradito - finely sliced Bluefin tuna with a wasabi and truffle dressing<br><i>Tiradito vom Blauflossen-Thunfisch mit Wasabi-Trüffel-Dressing</i>                                                                                                                                                                                           | <b>22,00€</b> |
| <b>Sashimi moriwase de salmón, atún y hamachi</b><br>Salmon, tuna and hamachi sashimi moriwase<br><i>Sashimi-Moriawase mit Lachs, Thunfisch und Hamachi</i>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>24,00€</b> |
| <b>Nigiris (6pzs): salmón flambeado con mayonesa picante/ atún con trufa / vieira flambeada con parmesano y miso</b><br>Nigiri (6 pcs): flame-seared salmon with spicy mayonnaise / tuna with truffle / flame-seared Japanese scallop with Parmesan and miso<br><i>Nigiri (6 Stk.): flambierter Lachs mit pikanter Mayonnaise / Thunfisch mit Trüffel / flambierte Jakobsmuschel mit Parmesan und Miso</i> | <b>24,00€</b> |

## PRINCIPALES • MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

-  **Puerros confitados, ricota de tofu, pesto de sisho verde y polvo de piñones tostados** 16,00 €  
Confit leeks with tofu ricotta, green sisho pesto and roasted pine nut dust  
*Confiertes Porree, Tofu-Ricotta, Pesto mit grünem Shiso und Pulver aus gerösteten Pinienkernen*
- Corazones de alcachofa al Jospier con romesco, huevo de codorniz y virutas de foie** 21,00 €  
Jospier-grilled artichoke hearts with romesco sauce, quail egg and foie gras shavings  
*Jospier-gegrillte Artischockenherzen mit Romesco-Sauce, Wachtelei und Foie-gras-Spänen*
- Pluma de cerdo ibérico confitada y terminada al Jospier con mostaza Dijón, puré de celeri y espárragos** 28,00 €  
Iberian pork shoulder loin confit finished over the Jospier with Dijon mustard, celery purée and asparagus  
*Jospier-gegrilltes confiertes Federstück vom iberischen Schwein vmit Dijon-Senf, Selleriepüree und Spargel*
- Carré de cordero lechal hecha a baja temperatura con costra de hierbas y puré de boniato asado** 36,00 €  
Low-temperature slow-roasted rack of suckling lamb with a herb crust and roasted sweet potato purée  
*Niedrigtemperatur-gegartes Milchlammkarree mit Kräuterkruste und geröstetem Süßkartoffelpüree*
- Entrecot de vaca madurada al Jospier, patatón asado y chimichurri de pimentón (350g. aprox)** 43,00 €  
Dry-aged beef entrecôte Jospier-grilled, roasted Mallorcan patatón and chimichurri sauce (aprox 350g)  
*Jospier-gegrilltes Entrecôte von der gereiften Kuh, im Ofen gebackene mallorquinische Kartoffel und Chimichurri-Sauce mit Paprika (aprox.350g)*

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Pata de pulpo al Jospé con parmentier de patata y pimentón de la vera</b>                                                                                                                                                                     | <b>28,00 €</b> |
| Jospé-grilled octopus leg with potato Parmentier and La Vera smoked paprika<br><i>Jospé-gegrillter Oktopusarm mit Kartoffel-Parmentier und geräuchertem Paprikapulver aus La Vera</i>                                                            |                |
| <b>Lenguado a la meunière con alcaparras fritas y patatón confitado</b>                                                                                                                                                                          | <b>46,00 €</b> |
| Sole meunière with crispy fried capers and confit baby potatoes<br><i>Seezunge nach Meunière-Art mit knusprig frittierten Kapern und konfierten kleinen Kartoffeln</i>                                                                           |                |
| <b>Lubina del mediterráneo a la sal de algas y licor de hierbas mallorquinas con patatón (1,2kg aprox.)</b>                                                                                                                                      | <b>76,00 €</b> |
| Mediterranean sea bass baked in seaweed salt and infused with Mallorcan herb liqueur and baby potatoes (1,2kg aprox.)<br><i>Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer mit Algensalz und mallorquinischem Kräuterlikör mit babykartoffeln (1,2kg aprox.)</i> |                |
| <b>Serviola a la brasa con salsa bilbaína y aros de cebolla frita</b>                                                                                                                                                                            | <b>SPM</b>     |
| Char-grilled amberjack with Bilbaína sauce and crispy fried onion rings<br><i>Gegrillte Bernsteinmakrele mit Bilbaína-Sauce und knusprig frittierten Zwiebelringen</i>                                                                           |                |

## ARROCES (min 2 pax. p.p.p)

RICE (min 2 pax. p.p.p)

REISSPEZIALITÄTEN (mind 2 personen p.p.p)

|                                                                                                                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  <b>Arroz de setas, alcachofas, espárragos y tomates cherry confitados</b>                     | 24,50 € |
| Rice with wild mushrooms, artichokes, asparagus and confit cherry tomatoes<br><i>Reis mit Pilzen, Artischocken, Spargel und confierten Kirschtomaten</i>                        |         |
| <b>Arroz de pluma ibérica confitada, alcachofas y setas</b>                                                                                                                     | 26,50 € |
| Rice with confit Iberian pork shoulder, artichokes and wild mushrooms<br><i>Reis mit konfiertem Iberico-Schweinepluma, Artischocken und Waldpilzen</i>                          |         |
| <b>Arroz negro de pulpo con sashimi de atún Balfegó y alioli de azafrán</b>                                                                                                     | 32,00 € |
| Squid ink rice with octopus, Balfegó tuna sashimi and saffron-infused garlic alioli mayo<br><i>Schwarzer Reis mit Oktopus, Sashimi vom Balfego Thunfisch und Safranaioli</i>    |         |
| <b>Arroz seco marinero de sepia con almejas, parpatana de atún y gamba roja</b>                                                                                                 | 34,50 € |
| Seafood rice with cuttlefish, clams, tuna parpatana steak and red prawns<br><i>Reis nach Seemannsart mit Sepie, Venusmuscheln, Nackenstück vom Thunfisch und roten Garnelen</i> |         |
| <b>Fideuá de carabineros y espárragos marinos</b>                                                                                                                               | 34,50 € |
| Noodle paella with scarlet prawns and samphire<br><i>Nudelpaella mit roten Riesengarnelen und Meeresspargel</i>                                                                 |         |
| <b>Arroz meloso de bogavante y sepia</b>                                                                                                                                        | SPM     |
| European Lobster and cuttlefish creamy rice<br><i>Cremiger Reis mit Hummer und Sepia</i>                                                                                        |         |

## POSTRES • DESSERTS • NACHSPEISEN

- |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  | <b>Fruta fresca de temporada</b><br>Sliced seasonal fruit<br><i>Zubereitetes Obst der Saison</i>                                                                                                                                                                                     | 7,00 € |
|  | <b>Flan de leche de cabra con vainilla y toffee</b><br>Goat's milk flan with vanilla and toffee<br><i>Flan aus Ziegenmilch mit Vanille und Toffee</i>                                                                                                                                | 8,00 € |
|  | <b>Tarta de queso curado al romero con albaricoques estofados y helado de almendra tostada</b><br>Cured cheesecake with rosemary, stewed apricots and almond ice cream<br><i>Käsekuchen aus mit Rosmarin gereiftem Käse, dazu geschmorte Marillen und Eiscreme aus rohen Mandeln</i> | 9,00 € |
|  | <b>Tarta fluida de chocolate negro con crispy de frambuesa</b><br>Runny dark chocolate cake with raspberry crisp<br><i>Flüssiger dunkler Schokoladenkuchen mit Himbeer-Knusper</i>                                                                                                   | 9,00 € |

## HELADOS • ICE CREAMS • EISGESCHMACK

- |                                                                                     |                                                                      |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------|
|  | <b>Chocolate negro</b><br>Dark Chocolate<br><i>Dunkle Schokolade</i> | 6,00 € |
|  | <b>Vainilla</b><br>Vanilla<br><i>Vanille</i>                         | 6,00 € |
|  | <b>Almendra cruda</b><br>Raw Almonds<br><i>Rohe Mandeln</i>          | 6,00 € |
|  | <b>Limón</b><br>Lemon<br><i>Zitrone</i>                              | 6,00 € |
|  | <b>Fresa</b><br>Strawberry<br><i>Erdbeere</i>                        | 6,00 € |