



Tapas

Iberischer Schinken aus Eichelmast mit Brot, Ramallet-Tomaten, gerösteten Mandeln und mallorquinischen Oliven

| € 19,50

Gegrillte Sóller-Garnelen (4 Stück)

| € 18,00

Brioche mit Rinderfilet-Tartar, Essiggurken und Kimchi-Mayo

| € 16,50

Kroketten von Eichelschinken, Königsgarnelen und Tintenfisch nach mallorquinischer Art

| € 13,50

Airecel "Patatas bravas"

| € 9,50

Padron-Paprikaschoten

| € 8,50

Knuspriger Tintenfisch mit Limetten-Aioli

| € 16,50

Aus dem Garten

Gemischter Tomatensalat mit Pesto und frischer Büffel-Burrata

| € 16,00

Mediterraner Salat mit Thunfisch-Bauchfilets

| € 14,00

Ravioloni gefüllt mit Spinat, Ricotta und Büffelkäse in roter Pestosauce

| € 18,50

Ravioloni gefüllt mit Burrata-Käse und Kirschtomaten in Pistazien-Pesto-Sauce

| € 19,00

Menü

Aus dem Meer

Mediterraner Wolfsbarsch, geräuchertes Kartoffelpüree und rotes Pesto

| € 22,00

Steinbutt, Fenchel und sautiertes Gemüse

| € 21,00

Reis mit Fisch, Tintenfisch und Flusskrebse im Eintopf

| € 19,50

Aus dem Land

Rinderlende, Pastinaken, Karotten und Pistazien

| € 23,00

Spanferkel, Kartoffel, Süßkartoffel und Sobrasada

| € 20,50

Lamm, Parmentier, Schafskäse und Zucchini

| € 19,50

Nachspeisen

"Crema Mallorquina" (Mandelcreme) aus Schaum, Kefir, Mandeln und Zimtstreuseln

| € 8,00

Zarte Schokolade aus Kakao, Johannisbrot, Eukalyptus, gesalzenem Karamell und Ahornsirupgel

| € 8,00

Vanille, Lakritze, Karamell und Schokolade

| € 8,00

Eiskugeln

(Pistazie, Mandel, Baileys, sizilianischer Kaffee, Amarenata, mallorquinische Kräuter, vegane Schokolade, Ensaimada mit Palo-Likör)

1 k. € 2,50 | 2 k. € 4,70 | 3 k. € 6,50

* Brot und Oliven/Tapenade Service

| € 2,00p.p.

Bitte informieren Sie unser Personal im Falle von Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten

