

TAPAS

TAPAS | TAPAS

Nuestras aceitunas aliñadas con sabores marinos

Our marine flavoured marinated olives

Unsere Oliven mit Meeressaromen gewürzt

.....1,75€

Croquetitas caseras de Jamón Ibérico sobre confitura de tomate y albahaca

Homemade Iberico ham croquettes on tomato and basil jam

Iberico-Schinkenkroketten auf Tomaten-Basilikum Konfitüre

.....4,75€

Alcachofas con jamón

Artichokes with ham

Artischocken mit Schinken

.....4,00€

Albóndigas de salmón con mayonesa de hierbas

Salmon balls with herb mayonnaise

Buletten aus Lachs mit Kräutermayonnaise

.....4,00€

Langostinos y espaguetis de mar en tempura con mojo Japonés

King prawns and Sea Spaghetti with Japanese "mojo"

Riesengarnelen und Meeresspaghetti in Tempura mit Japanischen "Mojo"

.....7,75€

Pulpo con humus, alioli de sobrasada y Flor de Sal mediterránea

Octopus with humus, sobrasada alioli and Mediterranean Flor de Sal

Oktopus mit Humus, Sobrasada Alioli und Flor de Sal Mediterrané

.....7,00€

Gambas Mediterráneas crudas al ajillo

Raw Mediterranean prawns "al ajillo"

Robe Mittelmeergarnelen "al ajillo"

.....PSM

Almejas en su jugo

Clams in their juice

Venusmuscheln in ihrem Saft

.....6,50€

Papas arrugadas con mojo verde y rojo

Canarian wrinkly potatoes with red and green Mojo

Kanarische Pellkartoffeln mit grünem und roten Mojo

.....4,00€

Boquerones fritos con mojo hervido y flor de sal Fried mediterranean anchovies with cooked mojo and Flor de Sal <i>Frittierte Mittelmeersardellen mit gekochtem Mojo und Flor de Sal</i>	5,00€
Tostada de jamón Ibérico con setas y ajos tiernos Iberico ham toast with mushrooms and tender garlic <i>Iberico Schinken Toast mit Pilzen und frischem jungen Knoblauch</i>	8,00€
Chips de espárragos (Homenaje a Tony Botella) Asparagus chips (In Tony Botella's honour) <i>Grüne Spargelchips (Zu Ehren Tony Botella)</i>	3,75€
Tortillita española con cebolla y perejil Spanish tortilla with onion and parsley <i>Spanische Tortilla mit Zwiebel und Petersilie</i>	4,50€
Terrina de cerdo ibérico con chutney de frutos rojos Iberico pig terrine with red berry chutney <i>Terrine vom iberischen Schwein mit Rote-Früchtechutney</i>	6,00€
Salmón marinado en algas con salsa de Ponzu Salmon marinated in seaweed with Ponzu sauce <i>In Algen mariniertes Lachs mit Ponzu-Sauce</i>	6,00€
Platito de paella marinera con Ramallo Small plate of "Paella marinera" with Ramallo seaweed <i>Tellerchen "Paella Marinera" mit Ramallo Algen</i>	7,50€
Cazuela de Garbanzos ecológicos con sobrasada de porc negre mallorquín y Algas Organic chickpea casserole with Mallorquin black pig "Sobrasada" and Seaweed <i>Eintopf aus Bio-Kichererbsen mit "Sobrasada" vom schwarzen mallorquinischen Schwein und Algen</i>	6,50€
Mini hamburguesa ecológica "Angus Son Mayol" Organic mini burger "Angus Son Mayol" <i>Mini Bio Burger "Angus Son Mayol"</i>	5,50€
Montadito del día Today's "montadito" <i>Tages Häppchen</i>	PSM

CARPACCIOS

CARPACCIOS | CARPACCIOS

Carpaccio de carabineros con su jugo, pesto de algas y ensalada marina
Scarlet shrimp carpaccio with its juice, seaweed pesto and sea salad
Crevettes Royales-Carpaccio mit ibrem Saft, Algen-Pesto und Meeressalat
.....17,00€

Carpaccio de ternera ecológica "Angus Son Mayol" con espuma de queso Mahonés y pesto Mallorquín
Organic beef carpaccio "Angus Son Mayol" with Mahon cheese foam and mallorquin pesto
Bio-Rinds carpaccio "Angus Son Mayol" mit Mahon-Käseschaum und mallorquinischem Pesto
.....14,00€

SOPAS

SOUPS | SUPPEN

Nuestra sopa de pescado mediterránea
Our mediterranean fish soup
Unsere mediterrane Fischeuppe
.....9,00€

Crema de berros con tocino ibérico y mini mazorcas
Watercress soup with iberico bacon and mini cob
Brunnenkresse-Crème mit Iberico Speck und Maiköhlchen
.....9,00€

ENSALADAS

SALADS | SALATE

Salmón ahumado con queso plancha, alcaparras y salsa de mostaza a la miel
Salad with smoked salmon, grilled cheese, capers and honey mustard sauce
Salat mit Lachs, gegrilltem Käse, Kapern und Honig-Senf-Sauce
.....12,50€

Templada de pato con rúcula, puerros confitados y aceite de tomate seco Mallorquín
Warm rocket salad with leeks and duck dressed with mallorquin sundried tomato oil
Warmer Salat mit Rucula, konfitiertem Porree, Ente, und Öl von mallorquinischen getrockneten Tomaten
.....13,50€

PRINCIPALES

MAINS | HAUPTGÄNGE

Calamar de potera con arroz negro y aires de limón

Squid with black rice and lemon air

Tintenfisch mit schwarzem Reis und Zitronen-Schäumchen

.....21,50€

Solomillo de ternera con patata ratté y mojo rojo

Beef sirloin with ratté potatoes and red mojo

Rinderfilet mit Ratté Kartoffeln und rotem Mojo

.....28,00€

Rape con velouté de albahaca, tomatitos confitados y lentejas Beluga

Monkfish with basil velouté, tomato confit and Beluga lentils

Seeteufel mit Basilikum Velouté, Konfitierten Tomaten und Beluga-Linsen

.....24,00€

Paletilla de cabrito cocinado a baja temperatura con salmorejo canario y ñoquis de calabaza

Baby goat leg cooked at low temperature with canarian "Salmorejo" sauce and pumpkin gnocchis

Zickleinbein auf Niedrigtemperatur gegart mit Kanariischen "Salmorejo" und Kürbi-gnocchi

.....26,50€

Salmón miso-yaki con verduras de temporada

Miso-yaki salmon with seasonal vegetables

Miso-Yaki lachs mit Saison Gemüse

.....18,50€

Cordero Mallorquín con puré de boniato, dátiles y salsa de yogurt

Mallorquín lamb with mashed sweet potatoes, dates and yogurt sauce

Mallorca-Lamm mit Süßkartoffel Püree, Datteln und Joghurt-Sauce

.....20,00€

Lubina cocida en leche de coco con shitakes, Kombu de Azúcar, bacon y patat6

Sea bass cooked in coconut milk and Sweet Kombu, shitakes, potatoes, and bacon

Seebarsch in Kokosmilch gekocht mit Süßem Kombu, Shitake, Speck und Kartoffelchen

.....26,00€

Carrilleras de ternera con manzana, foie y chalotas

Veal cheeks with apple, foie gras and shallots

Rinderwangen mit Apfel, Foie und Chalotten

.....22,50€

VEGETARIANOS

VEGETARIAN | VEGETARISCH

Ñoquis de calabaza con salsa de tomate y albahaca Pumpkin gnocchi with tomato and basil sauce <i>Kürbisingnocchi mit einer Sauce aus Tomaten und Basilikum</i>	12,50€
Canelones fritos de Wakame, pasas y piñones con salsa de almendras Mallorquinas Fried <i>Wakame</i> cannelloni filled with pine-nuts and almond sauce <i>Frittierte Caneloni mit Wakame und Pinienkernen an Mandelsauce</i>	14,00€
Carpaccio de aguacate y tomate con ensalada de algas Japonesas Avocado carpaccio and tomatoes with japanese seaweed salad <i>Avocado Carpaccio mit Tomate und japanischem Algen Salat</i>	12,00€

EXTRAS

EXTRAS | EXTRAS

Espárragos plancha Grilled green asparagus <i>Gegrillter grüner Spargel</i>	4,00€
Papas arrugadas Canarian wrinkly potatoes <i>Kanarische Pellkartoffeln</i>	4,00€
Patatas fritas Chips <i>Pommes Frites</i>	4,00€
Verduras salteadas Sauted vegetables <i>Gemüse Sauté</i>	5,00€

TABLA DE QUESOS

CHEESE PLATTER | KESE PLATTE

Tabla de quesos con dulce de guayaba

Spanish cheese plate with guayaba jelly

Spanische Käseplatte mit Guayaba-Gelee

Oveja Roja Mallorquina (Mallorca)

Es un queso hecho con leche cruda con un 45% de materia grasa y 3 a 4 meses de curación. Es de pequeña producción. La oveja roja mallorquina es una raza autóctona de las Islas Baleares.

This cheese is made of raw milk with 45% fat and 3 to 4 months of maturing. It is produced in small quantities. The Mallorquin red sheep is a breed typical from the Balearic Islands.

Ein Rohmilchkäse mit 45% Fett, 3-4 Monate gereift, mit niedriger Produktion. Das mallorquinische "Rottschaf" ist eine eigene Rasse der Balearen.

Majorero (Fuerteventura)

Queso elaborado con leche de cabra de raza majorera y un 15% de leche de oveja canaria. Es seco en boca y deja un sabor intenso.

Cheese from Majorero goat milk and 15% canarian sheep milk, dry to the pallet leaves an intensive taste.

Ziegenkäse von Majorero-Ziegen mit 15% canarischer Schafsmilch. Im Geschmack trocken und intensiv.

Mabones (Menorca)

Queso de leche de vaca. Su textura es blanda y el sabor es suave, ligeramente salado y ácido.

Cow milk cheese with soft texture and slightly salty, acidic taste.

Kuhmilchkäse, im Geschmack leicht, etwas salzig und säuerlich.

Tou dels Tilers (Lérida)

Queso elaborado con leche de vaca cruda. Es blando, mantecoso y fundente. Tiene sabor ligeramente amargo con regusto a setas, champiñones y frutos secos.

Cow milk cheese with a soft, buttery melting texture. Slightly bitter with an aftertaste of mushrooms and dried fruit.

Weichkäse aus nicht pasteurisierter Kuhmilch. Im Geschmack leicht bitter, mit Pilzaromen wie Champignon und Trockenfrüchte.

Manbego (Castilla-La-Mancha)

Queso elaborado con leche de oveja de raza manchega. es elástico de sensación mantecosa y algo ácido.

Goat milk cheese with elastic texture, buttery sensation and a slightly acid taste.

Schafkäse von Manchegoschafen. Im Geschmack cremig, etwas Säuerlich.

Servido con Crackers y frutos secos

Served with crackers and dried fruit

Serviert mit Crackers und Trockenfrüchten

.....15,00€

POSTRES

DESSERT | DESSERT

Fondue de chocolate 64% con plátano Canario, fresas, nubes y mini brownie
Chocolate fondue (64%) with Canarian banana, strawberry, marshmallows and mini brownie
Schokoladenfondue (64%) mit Kanarischer Banane, Erdbeeren, Marshmallows und Mini Brownie
.....8,00€

Tartita de manzana con Bienmesabe y helado de vainilla
Mini Apple tart with *Bienmesabe* and vanilla ice-cream
Apfelküchlein mit Bienmesabe und Vanille Eis
.....8,00€

Trufitas de chocolate negro con aceite de oliva, flor de sal y arena de alga Dulce
Dark chocolate truffles with oliveoil, *Flor de Sal* and *Dulce* seaweed "sand"
Dunkle Schokoladentrüffelchen mit Olivenöl, Flor de Sal und "Sand" von Dulce Algen
.....8,00€

Nuestra crema Catalana con toques de cardamomo y helado de canela
Our "Crema Catalana" with cardamom touches and cinnamon ice cream
Unsere "Crema Catalana" mit Kardamom-touch und Zimt Eis
.....7,50€

Microgato con helado de naranja mallorquina
Microgato with mallorquin orange ice-cream
Microgató mit mallorquinischem Orangen Eis
.....7,50€

Postre amarillo
Yellow dessert
Gelbe Nachspeise
.....7,00€

Para tomar con el café : Trufa de chocolate 70% (unidad)
Specially to have with a coffee : 70% chocolate truffle (one piece)
Speziell zum Kaffee: Schokotrüffel 70% (Einheit)
.....1,00€