

Para picar

To share / Imbiss zum teilen

Croquetas de carabineros y Lechuga de Mar con mayonesa de almendras y azafrán
Scarlet shrimp and *Sea Lettuce* croquettes with almond and saffron mayonnaise
Crevettes royales-Kroketten mit *Meersalat* und Mandeln an Safran-Mayonaise
.....13,50

Bolitas de camembert con mermelada de albaricoque y Flor de Sal
Camembert marbles with apricot jam and *Flor de Sal*
Camembertkugeln mit Aprikosenmarmelade und *Flor de Sal*
.....9,00

Tempura de langostinos y Espaguetis de Mar con salsa agridulce
King prawns in tempura with *Sea Spaghetti* and sweet sour sauce
Riesengarnelen in Tempura mit *Meeresspaghetti* an Süß saurer Sauce
.....15,50

Foie a la plancha, remolacha, sésamo tostado y vinagreta de regaliz
Grilled foie, beetroot, toasted sesame and licorice vinaigrette
Foie gegrillt mit Rote-Bete, Sesam und Lakritz-Vinaigrette
.....13,00

Entrantes

Starters / Vorspeisen

Salteado de setas con cilantro, aceite de shiso y toques de cítrico
Mushroom stir-fry with coriander, shiso oil and citric touches
Gebratene Pilze mit Koriander, Shiso Öl und Zitrusaromen
.....10,00

Pulpo con humus, mojo rojo picón y flor de sal Mediterránea
Octopus with humus, *red mojo picón* and Mediterranean *Flor de Sal*
Oktopus mit Humus, rotem *Mojo Picón* und *Flor de Sal* Mediterrané
.....9,00

Savarín de foie con pasta de pistacho e higos con aceto de fresas
Crown of foie with pistachio paste and figs dressed with strawberry aceto vinegar
Krone aus Foie mit Pistazien-Feigenpaste und Erdbeer-Balsamico
.....15,50

Jamón Ibérico con pan payes y aceite de tomate Mallorquín
Spanish cured *Iberico* ham with rustic bread and Mallorquin sundried tomato oil
Spanischer *Iberico* Schinken mit Brot und Mallorquinischen getrockneten Tomatenöl
.....15,50

Carpaccio de carabinero con pesto de algas
Scarlet shrimp carpaccio with seaweed pesto
Crevettes royales-Carpaccio mit Algen-Pesto
.....16,00

Carpaccio de ternera con pesto de tomate mallorquín, parmesano y rucula
Beef carpaccio with Mallorquin sundried tomato pesto, Parmesan cheese and rocket
Rinds-Carpaccio mit mallorquinischen getrockneten Tomaten-Pesto, Parmesan und Rukula
.....12,00

Sopita de pescado con algas, tofu, langostinos y almejas
Fish soup with seaweed, tofu, king prawns and clams
Fischsüppchen mit Algen, Tofu, Riesenkrevetten und Venusmuscheln
.....9,00

Vichysoisse con espuma de Nori, puerros en tempura y tartufo (caliente o frío)
Leek soup with *Nori* foam, leek in tempura and truffle (hot or cold)
Vichysoisse mit *Nori* Schaum, Lauch in Tempura und Trüffeln (heiss oder kalt)
.....7,00

Ensaladas

Salads / Salate

Ensalada invertida de Wakame, queso, piñones y beicon, aderezada con aceto y miel
Inverted salad with *Wakame*, cheese, bacon, pine nuts dressed with balsamic vinegar and honey
Salat mit *Wakame*, Käse, Speck, Pinienkerne, Balsamicó und Honig
.....10,50

Ensalada de salmón ahumado, queso plancha y mahonesa de Lechuga de Mar y wasabi
Salad with smoked salmon, grilled cheese and *Sea Lettuce-wasabi* mayonnaise
Salat mit Lachs, gegrilltem Käse und *Meersalat-Wasabi* Mayonaise
.....12,50

Ensalada de algas con sashimi de atún y aguacates
Seaweed salad with tuna sashimi and avocado
Salat aus Algen mit Tunfisch-Sashimi und Avokado
.....15,50

Pescados

Fish / Fisch

Atún rojo con 2 tipos de arroces, Ramallo y mahonesa de erizo
Red tuna with two types of rice, *Ramallo* seaweed and sea urchin mayonnaise
Roter Tunfisch mit zweierlei Reis, *Ramallo* Algen und Seeigel-Mayonaise
.....23,50

Crujiente de lenguado con terrina de patata, mahonesa japonesa y Wakame
Crispy sole with potato terrine, *Wakame* and Japanese mayonnaise
Knusprige Seezunge mit Kartoffelterrinen, *Wakame* und japanischer Mayonaise
.....18,00

Bacalao negro lacado con miel de caña y miso con verdura en tempura
Black cod varnished with honey and miso with vegetables in tempura
Schwarzer Kabeljau mit Honig und Miso lackiert und Gemüse in Tempura
.....24,00

Salmón con algas, jalapeños y dulce de remolacha
Salmon with seaweed, jalapeños and sweet beetroot
Lachs mit Algen, Jalapeños und süsser Rote Bete
.....18,50

Lubina salvaje cocida en leche de coco con Kombu Dulce, shitakes y patata ahumado con bacón
Wild sea bass cooked in coconut milk and *Sweet Kombu*, shitakes and potato smoked with bacon
Wilder Seebarsch in Kokosmilch gekocht mit *Süsssem Kombu*, Shitake und in Speck geräucherten Kartoffeln
.....26,00

Carnes

Meat / Fleisch

Carré de cordero con camisa de pistacho, tomate confitado en aceite de romero, cous-cous de cilantro y chocolate amargo con salsa de melocotón
Carré of lamb in pistachio jacket, tomato candied in rosemary oil, coriander cus-cus and dark chocolate with peach sauce
Lamm-carré im Pistazienmantel, konfitierte Tomaten mit Rosmarin, Cous-cous mit Koriander und dunkler Schokolade an Pfirsichsauce
.....25,50

Crujiente de pato con salsa Hoisin y helado frito de vinagre balsámico y frambuesas
Crispy duck with Hoisin sauce topped with a raspberry and balsamic vinegar fried ice-cream
Knusprige Ente mit Hoisinsauce und fritiertem Himbeer-Balsamico Eis
.....21,00

Solomillo de ternera con foie, espárragos verdes, Flor de Sal de hibiscus y salsa de trufa
Filet of beef with foie, green asparagus, *hibiscus Flor de Sal* and truffle sauce
Rinderfilet mit Foie, grüner Spargel, *Hibiscus-Flor de Sal* an Trüffelsauce
.....26,00

Solomillo de cerdo ibérico con puré de boniato y macadamia
Iberico pork filet with sweet potato and macadamia nut purée
Iberico Schweinefilet mit Süsskartoffelpüree und Macadamianüssen
.....23,50

Pintada con arroz venere, Musgo Irlandés y queso Majorero
Ginea Fowl with venere rice, *Irish Moss* and *Majorero* cheese
Perlhuhn mit Venere-Reiss, *Irish moss* Algen und *Majorero* Käse
.....22,50

Vegetariano

Vegetarian / Vegetarisch

Canelones de Wakame y piñones con salsa de almendras y tempura de verduras
Wakame cannelloni filled with pine nuts, vegetable tempura and almond sauce
Caneloni mit *Wakame* und Pinienkerne an Mandel-sauce und Gemüse in Tempura
.....14,00

Tallarines de Lechuga de Mar con salsa de tomate y trufa
Sea lettuce noodles with tomato sauce and truffle
Meersalat Nudeln mit Tomaten-Sauce und Trüffeln
.....12,50

Extras

Extras / Extras

Espárragos verdes / Green asparagus / Grüner Spargel.....4,75
Berenjena con aceite de tomate seco mallorquín / aubergine with mallorquin sun dried tomato oil / Auberginen mit Mallorquinischen getrockneten Tomatenöl.....4,75
Patatas fritas / Chips / Pommes Frites.....4,75

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

Idiazabal (País Vasco y Navarra)

Queso de cabra, con sabor picante débil, dulce y ácido con toques de humo.
Sheep milk cheese, slightly spicy, sweet, acid taste with smokey touches.
Leicht scharfer Schafskäse, etwas süsslich und säuerlich, mit Raucharoma.

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.

Mahones (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.

Manchego (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.
Schafskäse von Manchegoschafen. Im Geschmack cremig, etwas Säuerlich.

Tou dels Til·lers (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.

Servido con Crackers y frutos secos

Served with crackers and dried fruit
Serviirt mit Crackers und Trockenfrüchten

.....15,00

Postres

Dessert / Dessert

Trufa de chocolate negro con Lechuga de Mar, polvo de maíz tostado con Flor de Sal y espuma de coco
Dark chocolate truffle with *Sea Lettuce*, corn powder with *Flor de Sal* and coconut foam
Dunkleschokoladentrüffel mit *Meersalat-Alge* mit geröstetem Maispulver, *Flor de Sal* und Kokosschaum

.....9,00

Brownie con helado de Gofio y aceto de fresa
Brownie with *Gofio* ice-cream and strawberry aceto
Brownie mit *Gofio* Eis und Erdbeer-Balsamico

.....8,50

Fondue de chocolate 64% con plátano, buñuelos, fresas y nubes
Chocolate fondue (64%) with banana, "buñuelos", strawberry and marshmallows
Schokoladenfondue (64%) mit Banane, "Buñuelos", Erdbeeren und Marshmallows

.....9,00

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

.....8,50

Bombitas de chocolate negro y foie con sabayón de maracuyá
Dark chocolate and foie bombs with passion fruit sabayone
Kleine "Bomben" mit Dunkleschokolade und Foie an Marakuja Zabayone

.....9,00

Crema catalana con toques de cardamomo y helado de té verde
"Crema Catalana" with cardamom touches and green tea ice-cream
"Crema Catalana" mit Kardamom und Grüntee-Eis

.....8,00

Deconstrucción del tiramisú
Tiramisú Deconstruction
Tiramisu Dekonstruktion

.....9,00

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED / MWST INKL.