



COSTA D'OR  
HOPOSA HOTELS  
\*\*\*\*\*

## VORSPEISEN

### Ibérico-Schinken-Platte

Serviert mit Toast, Tomaten und Oliven - 19,25€

### Knusprige Artischockenblüten

Auf Parmesancreme und Serrano-Schinken - 16,75€

### Lachs-Carpaccio mit feinen Kräutern

Mit Joghurtsoße, Rucola, Kirschtomaten, gerösteten Haselnüssen, Olivenöl und Maldon-Salz - 17,75€

### Kroketten mit Ibérico-Schinken

Dazu Honigmelone und Paprikasoße - 14,25€

### „Tumbet“ mit Ziegenkäse und Spiegelei

Mit verschiedenen, in Tomatensoße gebratenen Gemüsesorten, dazu gehobelter Ziegenkäse und Spiegelei - 15,45€

### Rinderfilet-Toasts

Mit Leberpastete und Padrón-Paprika - 15,45€

### Thunfisch-Tataki

Serviert mit tropischem „Tremπό“, Wakame-Algen und Wasabi-Mayonnaise - 17,75€

## SALATE

### Garnelensalat

Mit Avocado, Kirschtomaten, Wakame und Sesam - 16,55€

### Burrata

Mit Trüffelaroma, sonnengetrockneten Tomaten, knusprigem Parmesan und pochiertem Eigelb - 16,55€

### Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite



COSTA D'OR  
HOPOSA HOTELS  
\*\*\*\*\*

## NUDELGERICHTE

**Ricotta-Spinat-Ravioli**        
Mit Pinienkernen und karamellisierten Schalotten  
in Tomaten-Basilikum-Soße - 18,95€

**Weizen-Tagliatelle mit Räucherlachscreme und Wodka**  
Mit Lachs, Sahne, einem klassischem      
„Sofrito“, Dill und Wodka - 18,65€

\* Wir haben auch glutenfreie Nudeln für unsere Gäste

## REISGERICHTE

**„Blinde“ Paella**      
Mit sautiertem Tintenfisch, Garnelen, Hähnchen,  
Schweinefleisch und Miesmuscheln - 22,30€

**Trockener Meeresfrüchte-Reis**      
Mit einem „Sofrito“ aus Tintenfisch, Garnelen, Muscheln,  
„garrofón“ und grünen Bohnen  
(Minimum 2 Personen) Preis pro Person - 23,55€

## FISCH

**Unsere Version für Fisch nach mallorquinischer Art**      
Mit Weißfisch, verschiedenen Gemüsesorten, Tomaten-Concassée,  
Kräutern und feinem Parmesan - 27,60€

**Filet vom Mittelmeer-Wolfsbarsch**     
Serviert mit Rote-Bete-Creme, Bratkartoffeln  
und Saisongemüse - 26,75€

**Kabeljau-Confit mit Zitrus-Rosmarin-Öl**     
Auf Blumenkohl-Parmentier, dazu Edamame und sautierter Kürbis,  
natives Olivenöl extra und Salzflocken - 27,60€

**Seehechtende mit Kräuter-Velouté**      
Mit feiner Basilikum-Petersilie-Minz-Soße, Süßkartoffelpüree,  
Spargelspitzen und Garnelen - 27,90€



VISA



MwSt  
inbegriffen



COSTA D'OR  
HOPOSA HOTELS  
\*\*\*\*\*

## FLEISCH

**Entrecôte vom Angus-Rind**   
Mit Kartoffelchips und Saisongemüse - 27,80€

**Zartes Spanferkel**      
Mit traditionellen Kartoffeln, Grillgemüse  
und „Es Trenc“-Salz - 27,50€

**Filet Mignon mit karamellisierter Leberpastete**      
Dazu Bratkartoffeln und Saisongemüse  
mit einer Pedro Ximénez-Reduktion - 27,90€

**Hähnchen-Suprême aus Freilandhaltung  
in Zitrus-Kräuter-Kruste**      
Mit einer leichten Parmentier-Creme, grünem Spargel,  
konfierten Tomaten und einer Honig-Chipotle-Soße - 25,25€

## NACHSPEISEN

**Mousse aus dunkler Schokolade**     
Mit Orangen aus Sóller, Früchten, Karamellcreme  
und gerösteten Walnüssen - 8,20€

**Schokoladen-Coulant**     
Mit heißer Schokoladensauce, Vanilleeis  
und Sahneschaum - 8,20€

**Zitronencreme mit weißem Schaum**     
Dazu geröstete Mandeln - 8,20€

**Hausgemachter Käsekuchen**     
Mit Waldbeeren und Käseis - 8,20€

**Obstsalat**    
mit Naturjoghurt, Ananassorbet und Streuseln - 7,65€

**Eis und Sorbets**   
2 Kugeln - 5,60€



COSTA D'OR  
HOPOSA HOTELS  
\*\*\*\*\*

## Vegetarier

### VORSPESIEN

**Andalusischer Gazpacho**   

Serviert mit Beilagen seiner Zutaten - 10,40€

**Rote Bete-Hummus**    

Mit Feldsalat, Chicoréeblättern und gerösteten Brotscheibchen - 9,90€

**Ricotta-Spinat-Ravioli**      

Mit einer Creme aus Blauschimmelkäse, karamellisiertem Apfel, gerösteten Walnüssen, Kirschtomaten und Rucola - 18,95€

\*Wir haben auch glutenfreie Nudeln für unsere Gäste

### SALATE

**Caprese-Salat**   

Mit Bocconcini, Tomaten, Rucola, gerösteten Pinienkernen, Kalamata-Oliven, Olivenöl und Maldon-Salz - 13,50€

### UNSERE HAUPTGERICHTE

**Reis mit Saisongemüse** 

Traditioneller trockener Reis mit Gemüse - 16,50€

**Gemüse-Curry**   

Mit gebratenem Seitan, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten und Edamame, serviert mit Basmatireis - 17,25€

### NACHSPESIEN

**Coulant aus dunkler Schokolade**   

Mit Sahneeis und Schokoladenerde - 7,65€

**Hausgemachter Käsekuchen**   

Mit Waldbeeren und Käseis - 7,65€

**Obstsalat**

mit Naturjoghurt, Ananassorbet und Streuseln - 6,65€

**Zitronen- oder Himbeersorbet** - 6,65€ 