
Vorspeisen

Cremige Krokette aus Iberischem Schinken in Panko paniert mit Salat    	12,70€
Grüne Paprikaschoten aus Padrón 	12,95€
Unsere Süßkartoffel-Chips mit pochiertem Ei    <i>Räucherschinken, Rauke, Kräutersoße und Salz aus schwarzen Oliven</i>	12,65€
Panierte Hähnchen-Sticks     <i>Mit zwei verschiedenen Soßen, Gewürzmayonnaise und Zaziki</i>	11,95€
Knoblauch-Garnelen  	16,15€
Gebratener Tintenfisch mit Limetten-Ingwer-Aioli   	15,95€
Garnelen in Nori-Algen-Tempura mit Kimuchi-Mayonnaise   	16,15€
„Tumbet“ mit Ziegenkäse und Spiegelei     <i>Gemischtes gebratenes Gemüse mit Tomatensoße, dazu Ziegenkäsesplitter und Spiegelei</i>	13,50€
*Brot und Aioli 1,50€  	

Salate

Mit Heissem Ziegenkäse     <i>Mesclun-Basis, Kalamata-Oliven, Cherrytomaten, Walnüsse, knuspriger Bacon und Dressing aus Modena-Essig</i>	15,30€
Landsalat    <i>Mesclun, Tomate, Bacon, Croûtons, pochiertes Ei und französische Vinaigrette</i>	15,65€

Paellas (mindestens 2 Personen)

Gemischt     <i>Hühner- und Schweinefleisch mit Garnelen, Tintenfisch und Muscheln</i>	22,25€ p.p.
Ciega     <i>Sautierter Tintenfisch, Garnelen ohne Knochen, Huhn, Schweinefleisch und Muscheln</i>	23,65€ p.p.
Meeresfrüchte     <i>Sautierter Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und Kaisergranat</i>	25,90€ p.p.
Hummer tintenfisch      <i>Garnelen, Mandelpüree mit Knoblauch und Petersilieley</i>	32,45€ p.p.

*Wählen Sie unter diesen Gerichten, falls Sie fideuá bevorzugen

Pastas

- Linguine alla vodka mit lachs     17,65€
Mit Basilikum, Parmesan, Zwiebel und roten Tomaten
- Rigatoni carbonara mit trüffel    17,65€
Mit Bacon, Parmesan, Sahne, Trüffel, Salz und Pfeffer

**Glutenfreie Pasta verfügbar*

Fischgerichte

- Gegrillter Lachs-Medaillon   25,30€
Mit Gemüse und Bratkartoffeln
- Gegrillter Thunfisch   26,50€
Mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln
- Meerbrasse in Salzkruste oder gegrillt   26,50€
Mit Salat und Bratkartoffeln
- Meerbrasse in Salzkruste oder gegrillt   27,50€
Mit Salat und Bratkartoffeln
- Unsere Version von Fisch nach Mallorquinischer Art     28,35€
Mit Steinbutt, gemischtem Gemüse, Tomatenconcasse, aromatischen Kräutern und Parmesankachel
- Fisch- und Meeresfrüchteplatte (mindestens 2 Personen)    28,50€ p.p.
Auswahl unserer Fische und Meeresfrüchte, serviert mit saisonalen Beilagen

Fleischgerichte

- Geschmorte Lammschulter in eigenem Saft     26,45€
Knusprige Bratkartoffeln mit sautiertem Gemüse
- Kamm vom Iberischen Schwein    26,55€
Mit Curry-Kartoffeln und sautiertem Gemüse
- Angus Kalbshende  25,30€
Mit Bratkartoffeln und sautiertem Gemüse
- Rinderfilet  26,30€
Mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison
- „Mattone“ Hühnchen mit Zitrone  23,50€
Gewürzt mit Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern, dazu und Salat
- Soßen-Auswahl: Pfeffer // Gorgonzola // Tartar

Nachspeisen

Speiseeis & Sorbets (2 Eiskugeln) 	4,85€
Apfel-tatin mit Vanilleeis	7,15€
Crème Brûlée   	7,15€
<i>Mit Rohrzucker karamellisiert</i>	
Käsekuchen   	7,15€
<i>Mit Waldbeeren und käse Eis</i>	
Zartbitterschokoladen-coulant   	7,15€
<i>Mit warmer Schokoladensoße, Vanilleeis und Chantilly-Schaum</i>	
„Gató“-Mandelkuchen   	7,15€
<i>Mit Nougateis und Chantilly-Schaum</i>	

Kindermenü

Hähnchen-Fingers  	13,50€
<i>Serviert mit Pommes Frites oder Salat</i>	
Gegrillte Hähnchenbrust 	13,50€
<i>Serviert mit Pommes Frites oder Salat</i>	
Spaghetti mit Bolognese  	12,50€
Panierte Seehechtstäbchen    	12,50€
<i>Serviert mit Pommes Frites oder Salat</i>	

