

Nuestros platos se elaboran con productos frescos y su preparación lleva su tiempo. Pedimos su comprensión por la espera.

Unsere Gerichte werden ausschließlich aus frischen Produkten zubereitet. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für die Vorbereitung einige Zeit benötigen.

Our dishes are made from fresh products. We ask for your understanding that we need time.

Nos plats sont préparés de produits frais. Nous demandons votre compréhension que nous avons besoin de temps pour la préparation.

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

Sopa de pimiento amarillo, vieira, jengibre, limoncillo (7,2) 14,50 €
Gelbe Paprikasuppe, Jakobsmuschel, Ingwer, Zitronengras
Yellow pepper soup, scallop, ginger, lemongrass
Soupe au paprika jaune, pétoncle, gingembre, citronnelle

Wantán relleno con pollo y gambas, rábano (1,3,2,12,7,6) 14,50 €
Wan Tan gefüllt mit Hühnchen u. Gambas, Rettich
Wonton filled with chicken and prawns, radish
Wonton rempli de poulet et de gambas, radis

Carpaccio de buey, rúcula, parmesano, piñones (7,8,10) 15,50 €
Carpaccio Rind, Rucola, Parmesan, Pinienkerne
Beef Carpaccio, rocket, parmesan, pine nuts
Carpaccio de boeuf, rucola, parmesan, pignons de pin

Jamón ibérico de bellota,
pan con tomate (1) (1/2 ración | 1 ración) 12,00 / 20,00 €
Iberischer Eichelschinken, Tomaten-Bruschetta
Spanish acorn ham, tomato bruschetta
Jambon ibérique de gland, bruschetta à la tomate

Gambas a la plancha, aguacate-melón-ragout,
vinagreta de lima (2,10,6) 16,00 €
Gegrillte Gambas, Avocado-Melonen-Ragout, Limettenvinaigrette
Grilled prawns, avocado-melon-ragout, lime vinaigrette
Gambas grillées, avocat-melon- ragoût, vinaigrette à la lime

Tartar de buey clásico, sorbete de rúcula (3,4,10) 16,90 €
Rindertatar klassisch, Rucola-Sorbet
Beef tartare classic, rocket sorbet
Tartare de boeuf classique, sorbet à la roquette,

Vitello Tonnato „SaBarca“, ternera blanca, atún,
helado de anchoas (4,7,10) 14,50 €
Vitello Tonnato „SaBarca“, Kalb, Tuna, Anchovis-Eis
Vitello Tonnato „SaBarca“, veal, tuna, anchovy ice cream,
Vitello Tonnato „SaBarca“, veau, thon, glace à l’anchois

Sashimi de atún, chutney de pina, jengibre (12,4,6) 15,00 €
Tuna Sashimi, Ananas-Chutney, Ingwer
Tuna sashimi, pineapple chutney, ginger
Sashimi de thon, chutney à l’ananas, gingembre

Pan, aceitunas, aioli

Brot, Oliven, Aioli • Bread, Olives, aioli • Pain, olives, aïoli

2,50 € p.p.

Alérgenos: 1. Gluten - 2. Marisco, Crustaceans - 3. Huevos, Eggs - 4. Pescado, Fish - 5. Cacahuete, Peanuts - 6. Soja - 7. Leche, Milk - 8. Nueces, Nuts - 9. Apio, Celery - 10. Mostaza, Mustard - 11. Sésamo, Sesame - 12. Sulfitos, Sulphites - 13. Lupino, Lupin - 14. Molusco, Molluscs.

PASTA · PÂTES

Raviolis de remolacha caseros, (1/2 ración | 1 ración) 14,50 / 20,50 €
mantequilla de amapola, parmesano (1,7,3)

Hausgemachte Rote Beete Raviolis, Mohnbutter, Parmesan
 Homemade beetroot raviolis, poppy butter, parmesan
 Raviolis de betterave maison, beurre de pavot, parmesan

Ñoquis caseros, (1/2 ración | 1 ración) 14,50 / 20,50 €
mantequilla, salvia, panceta (1,7,3)

Hausgemachte Gnocchis, Butter, Salbei, Pancetta, Parmesan
 Homemade gnocchis, butter, sage, pancetta, parmesan
 Gnocchis maison, beurre, sauge, panceta, parmesan

Tagliarini, tomates cherry, (1/2 ración | 1 ración) 16,50 / 24,00 €
pesto, Gambas de Sóller, parmesano (1,7,2,8)

Tagliarini, Kirschtomaten, Pesto, Gambas de Sóller, parmesan
 Tagliarini, cherry tomatoes, pesto, Gambas de Sóller, parmesan
 Tagliarini, tomates cerises, pesto, Gambas de Sóller, parmesan

ENSALADAS · SALATE · SALADS · SALADE

Ensalada César, tomate, picatostes, piñones, parmesano,
pollo de campo (10,1,8,7) 16,50 €

Caesar Salat, Tomate, Croûtons, Pinienkerne, Parmesan, Landhuhn,
 Caesar salad, tomato, croûtons, pine-nuts, parmesan, chicken
 Salade césar, tomate, croûton, pignons de pin, parmesan, poulet

Con gambas/mit Gambas/with prawns (2) 17,50 €

Burrata, tomates cherry, piñones, pesto (7,8,10) 15,50 €

Burrata, Kirschtomaten, Pinienkerne, Pesto
 Burrata, cherry tomatoes, pine-nuts, pesto
 Burrata, tomates cerises, pignons de pin, pesto

Hojas de lechuga, queso de cabra caramelizado,
miel de lavanda (7,10) 16,50 €

Blattsalat, karamellisierter Ziegenkäse, Lavendelhonig
 Leaf lettuce, caramelized goat cheese, lavender honey,
 Feuillle de laitue, fromage de chèvre caramélisé, miel de lavande

Ensalada de radicchio y rúcola, espárragos verde caramelizados,
naranjas, ciruelas, piñones, crema de parmesano (7,8) 18,50 €

Radicchio-Rucola Salat, karamellisierter grüner Spargel, Orangen,
 Pflaumen, Pinienkerne, Parmesancreme
 Salad with radicchio and rocket, caramelized green asparagus,
 oranges, plums, pine nuts and parmesancream
 Salade de radicchio et de roquette, asperges vertes, oranges,
 prunes, pignons de pin, crème au parmesan

Ensalada pequeña (10) 6,50 €

Kleiner Beilagensalat · Small salad · Petite salade

Alérgenos: 1. Gluten - 2. Marisco, Crustaceans - 3. Huevos, Eggs - 4. Pescado, Fish - 5. Cacahuete, Peanuts
 - 6. Soja - 7. Leche, Milk - 8. Nueces, Nuts - 9. Apio, Celery - 10. Mostaza, Mustard - 11. Sésamo, Sesame -
 12. Sulfitos, Sulphites - 13. Lupino, Lupin - 14. Molusco, Molluscs.

DEL MAR · AUS DEM MEER · FROM THE SEA · DE LA MER

Pescado del día (entero), trampó, patatas con romero (4)	23,00 €
Gegrillter Fisch des Tages (im Ganzen), mallorquinischer Gemüsesalat, Rosmarinkartoffeln Grilled whole fish of the day, majorcan vegetable salad, rosemary potatoes Poisson entier grillé du jour, salade de légumes majorquin, pommes de terre au romarin	
Pescado del día a la sal, trampó, patatas con romero (2 pers.) (4)	55,00 €
Fisch des Tages in der Salzkruste, Gemüsesalat, Rosmarinkartoffeln Fish of the day in salt, vegetable salad, rosemary potatoes Poisson grillé entier du jour, salade de légumes majorquin, pommes de terre au romarin	
Filete de salmón, mariscos, risotto de naranja (2,4,14,7)	22,50 €
Lachsfilet, Meeresfrüchte, Orangen-Risotto Salmon fillet, seafood, orange-risotto Filet de saumon, fruits de mer, risotto à l'orange	
Atún asiático, pak choi, shiitake, puré de wasabi (4,7,11,6)	25,00 €
Tuna asiatisch, Pak choi, Shiitake, Wasabipüree Tuna asian, pak choi, shiitake, wasabi puree Thon asiatique, pak choi, shiitake, purée de wasabi	
Filete de rodaballo, costra de chorizo, verduras mediterráneas (4,1,10,7)	24,00 €
Filet vom Steinbutt, Chorizo-Kruste, mediterranes Gemüse Turbot fillet, chorizo crust, mediterranean vegetables Filet de turbot, crôte de chorizo, légumes méditerranée	

DEL CAMPO · VOM LAND · FROM LAND · PAR PAYS

Chuletón de Galicia madurado 4 semanas, ensalada mixta, gratén de patatas (7,10)	55,00 €
T-Bone-Steak aus Galicien 4 Wochen gereift, gemischter Salat, Kartoffelgratin T-bone-steak from Galicia aged 4 weeks, mixed salad, potato gratin T-bone-steak de Galice mûri pendant 4 semaines, salade, gratin de pommes de terre para 2 pers./ für 2 Pers./ for 2 people/pour 2 pers.	
Solomillo de ternera, mantequilla de romero, setas de ostra, crema de apio (7,9)	26,00 €
Rinderfilet, Rosmarinbutter, Austernpilze, Selleriecreme Beef tenderloin, rosemary butter, oyster mushrooms, celery cream, Filet de boeuf, beurre de romarin, pleurotes, crème de céleri	
Pollo de campo, relleno con manchego y pimientos, tagliatelle (7,1,3)	21,50 €
Landhuhn, gefüllt mit Manchego u. Paprika, Tagliatelle Country chicken, filled with manchego and peppers, tagliatelle Poulet pays, rempli de manchego et de poivrons, tagliatelle	
Solomillo de cerdo ibérico envuelto en jamón serrano, polenta de trufa (7)	23,50 €
Schweinefilet vom Iberico in Serranomantel, Trüffel Polenta Iberian pork tenderloin wrapped in serrano ham, truffle polenta Filet de porc ibérique enveloppé de jambon serrano, polenta à la truffe	
Carrilleras de ternera blanca, verduras estofadas, puré de zanahoria y patata (7,9)	21,50 €
Kalbsbäckchen, Schmorgemüse, Kartoffel-Karotten-Stampf Veal cheeks, braised vegetables, potato-carrots-puree Joues de veau, légumes braisés, purée de pommes de terre aux carottes	

POSTRES · DESSERT

Mousse de café y chocolate, helado de bailey, frutas (7) Kaffee-Schokomousse, Baileys-Eis, Früchte Coffee-chocolate mousse, Bailey's ice cream, fruit Café-chocolat mousse, bailey's crème glacée, fruits	10,50 €
Tarta de almendra, helado de almendra (7,8) Mandelkuchen, Mandeleis Almond Cake, almond ice cream Gâteau aux amandes, glace aux amandes	9,50 €
Crema brulée, helado de vainilla (7,3) Crema brulee, Vanilleeis Crema brulee, vanilla ice cream Crème brulée, glace vanille	9,50 €
Variación del sorbete Sorbet Variation Variation de sorbet	12,50 €

PARA LOS NIÑOS · FÜR DIE KINDER

Espagueti a la boloñesa (1) Spaghetti Bolognese Spaghetti bolognese Spaghetti bolognaise	11,50 €
Espagueti con salsa de tomate (1) Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce Spaghetti à la sauce tomate	9,50 €
Filete de pollo con gratén de patatas, verduras (7) Hühnchenfilet mit Kartoffelgratin, Gemüse Chicken fillet with potatoe gratin, vegetables Filet de poulet avec gratin de pommes de terre, légume	12,50 €
Filete de pescado, risotto (4,7) Fischfilet, Risotto Fish fillet, risotto Filet de poisson, Risotto	12,50 €

Alérgenos: 1. Gluten - 2. Marisco, Crustaceans - 3. Huevos, Eggs - 4. Pescado, Fish - 5. Cacahuete, Peanuts - 6. Soja - 7. Leche, Milk - 8. Nueces, Nuts - 9. Apio, Celery - 10. Mostaza, Mustard - 11. Sésamo, Sesame - 12. Sulfitos, Sulphites - 13. Lupino, Lupin - 14. Molusco, Molluscs.

APERITIVOS · APERITIF · APERITIF · APÉRITIF

Aperol Spritz	7,50 €
Prosecco, aperol, naranja, soda, hielo	
Hugo	8,00 €
Prosecco, jarabe de sauco, menta, hielo	
Lillet Vive	7,50 €
Lillet Blanc, tónica, pepino, fresa, menta	
Kir	7,00 €
Vino blanco, cassis	
Kir Royal	10,00 €
Champagne, cassis	
Belsazar Rosé Tónica	7,00 €
Negroni	8,00 €
Vermuth rojo, Campari, gin	
Strawberry Spritz	8,50 €
Prosecco, soda, lima fresca, fresas, menta	
Campari Naranja o Soda	8,00 €
Vermut Dry / Rosso / Bianco	5,00 €
Copa de cava blanco / rosé	6,00 €
Copa de Champán	10,00 €
Jerez seco / semi / dulce	5,00 €

Sangría

Sangría tinto (copa / 1L.)	6,00 € / 20,00 €
Sangría blanco (copa / 1L.)	6,00 € / 20,00 €
Sangría cava (copa / 1L.)	7,00 € / 25,00 €

Aperitivo sin alcohol

Hugo	6,50 €
SaBarca	7,50 €
Té helado casero	copa 3,50 € · 1/2l. 6,00 €
Limonada casera	copa 3,50 € · 1/2l. 6,00 €

Copa vino dulce

V.T. de Mallorca	
Dolç des port negre 0,50cl Bodega Miquel Gelabert	7,00 €
<i>Syrah, Cabernet, Pinot Noir</i>	
Sioneta blanc dolç 0,50cl Bodega Ribas	7,00 €
<i>Viognier</i>	

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Agua · Wasser · Water · Eau

Sin gas 0,5l	3,50 €
Con gas 0,5l	3,50 €
Sin gas 0,75l	4,80 €
Con gas 0,75l	4,80 €

Cervezas · Bier · Beer · bières

Estrella Galicia 0,33l	3,20 €
Sin alcohol 0,33l	3,20 €
Erdinger 0,5l	4,50 €
Erdinger sin alcohol	4,50 €

Zumos · Säfte · Juices · Jus

Manzana 0,2l	3,00 €
Melocotón 0,2l	3,00 €
Piña 0,2l	3,00 €
Naranja Natural 0,2l	3,50 €
Naranja Natural 0,4l	6,50 €

Cafés · Kaffee · Coffee · Café

Café solo	2,20 €
Café cortado	2,40 €
Café con leche	3,00 €
Café americano	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Carajillo	4,50 €
Té varios	3,50 €

Ron · Ron · Rhum · Rhum

Matusalem 15 años - Santo Domingo 4cl	6,50 €
Matusalem 23 años - Santo Domingo 4cl	9,50 €
Zacapa 23 años - Guatemala	8,00 €
Zacapa 25 años - Guatemala	12,50 €

Whisky de Malta

Glenfiddich Malt 12 años	6,50 €
Knockando Malt 12 años	6,50 €
Glenlivet 12 años	6,50 €
Nikka Malt - Japón	10,00 €
Glenmorangie Malt 18 años	12,50 €

Whisky irlandés

Old Bushmills Malt 10 años	5,50 €
Tullamore Dew	4,00 €

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Cavas · Espumosos

Perelada Stars Brut Reserva	29,00 €
Perelada Stars Touch of Rose	29,00 €
Llampart Brut	31,00 €
Gramona Imperial Reserva	49,00 €

Champagnes

Laurent Perrier Brut LP 0,75l	75,00 €
Laurent Perrier Brut LP 0,375l	39,00 €
Ruinart Blanc de Blanc 0,75l	98,00 €
Ruinart Rose 0,75l	98,00 €

Longdrinks · Cocktails

COCKTAILS	8,50 €
-----------	--------

Caipirinha
Mango Bay
Strawberry
Margarita
Mojito
Bloody Mary
Pisco Sour

LONGDRINKS

Premium tonic	11,50 €
---------------	---------

Classic
Edelflower & cucumber
Rosemary & black olive

Vodka Lemon	8,50 €
Cuba Libre	8,50 €
Long Island iced Tea	9,00 €

Bebidas sin alcohol

Coca Cola 0,2l	3,00 €
Coca Cola Zero 0,2l	3,00 €
Fanta Naranja 0,2l	3,00 €
Fanta Limón 0,2l	3,00 €
Sprite 0,2l	3,00 €
Tonic 0,2l	3,00 €
Bitter Lemon 0,2l	3,50 €
Ginger Ale 0,2l	3,50 €

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Brandy

Osborne Veterano, 4 cl	3,00 €
Osborne Solera 4 cl	3,00 €
Cardenal Mendoza Gran Reserva	7,50 €
Suau 1851, 15 años 4 cl	5,50 €
Suau Etiqueta Negra, 25 años 4 cl	7,00 €
Carlos I Solera, Gran Reserva, 12 años	6,50 €
Carlos I Imperial, Solera Gran Reserva, 15 años	9,00 €
Ximenez Spinola, 30 años	9,50 €

Hierbas Mallorquinas

Hierbas dulces	3,00 €
Hierbas mixtas	3,00 €
Hierbas secas	3,00 €

Aguardientes

Grappa	5,50 €
Orujo	5,50 €
Pisco	5,50 €

Otros

Sambucca	3,50 €
Baileys	4,50 €
Averna	4,50 €
Ramazotti	4,50 €
Amaretto	4,50 €
Cointreau	4,50 €
Campari	4,50 €
Tia Maria	3,50 €
Grand Marnier	5,00 €
Tequila	4,00 €