

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

<b>Sopa de guisantes espumosa, tirabeques, vieira (7,13,4)</b>	12,50 €
Schaumsüppchen Erbsen, Zuckerschoten, Jakobsmuschel Pea foam soup, snow peas, scallop Soupe à la mousse de pois, pois gourmand, pétoncle	
<b>Carpaccio de buey, rúcula, parmesano, piñones (7,10,8)</b>	15,50 €
Carpaccio Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Pinienkerne Carpaccio beef tenderloin, rocket, parmesan, pine nuts Carpaccio filet de boeuf, rucola, parmesan, pignons de pin	
<b>Bouillabaisse „SaBarca“, Alioli (1/2 ración   1 ración)</b>	16,50 / 24,00 €
<b>Crostini (1,2,3,4,7,14)</b>	
Bouillabaisse „SaBarca“, Aioli Crostini Bouillabaisse „SaBarca“, aioli Crostini	
<b>Rollo de primavera tailandés, verdura, pollo, gambas, cilantro (1,2,3,5,6,9,10)</b>	15,50 €
Thai-Frühlingsrolle, Gemüse, Huhn, Gambas, Koriander Thai spring rolls, vegetables, chicken, gambas, coriander Rouleaux de printemps thaïlandais, poulet, gambas, légume, coriandre	
<b>Jamón ibérico de bellota, pan con tomate (1)</b>	22,00 €
Iberischer Eichelschinken, Tomaten-Bruschetta Spanish acorn ham, tomato bruschetta Jambon ibérique de gland, bruschetta à la tomate	
<b>Gambas a la plancha, aguacate-melón-ragout, vinagreta de lima (2,10)</b>	15,50 €
Gegrillte Gambas, Avocado-Melonen-Ragout, Limettenvinaigrette Grilled prawns, avocado-melon-ragout, lime vinaigrette Gambas grillées, avocat-melon- ragoût, vinaigrette à la lime	
<b>Vieiras a la plancha, puré de coliflor y curry (3,7,14)</b>	16,50 €
Gegrillte Jakobsmuscheln, Curry-Blumenkohl Püree Grilled scallops, curry-cauliflower puree Pétoncle grillés, purée de chou-fleur et curry	
<b>Tataki de buey, verduras asiáticas (6,9,10,11)</b>	18,50 €
Tataki Rinderfilet, asiatisches Gemüse Tataki of beef fillet, asian vegetables Tataki de filet de boeuf, légumes asiatiques	
<b>Atún en la hoja de nori, ensalada de mango picante (4,6,10,11)</b>	15,50 €
Tuna im Noriblatt, scharfer Mangosalat Tuna in the nori sheet, spicy mango salad Thon dans la feuille de nori, salade de mangue épicée	

**Pan, aceitunas, aioli 2,50 € p.p.**

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

Identificación de 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 CASERA · HAUSGEMACHTE PASTA  
HOMEMADE PASTA · PÂTES MAISON

Ravioli, rellenos de remolacha, (1/2 ración | 1 ración) 14,50 / 20,50 €  
mantequilla de amapola, parmesano (1,3,7,8)

Ravioli, Rote-Beete-Füllung, Mohnbutter, Parmesan  
Ravioli, filled with beetroot, poppy butter, parmesan  
Ravioli, farci de betterave, beurre de pavot, parmesan

Ñoquis, mantequilla, (1/2 ración | 1 ración) 13,50 / 19,50 €  
salvia, panceta (1,3,7)

Gnocchi, Butter, Salbei, Pancetta, Parmesan  
Gnocchi, butter, sage, pancetta, parmesan  
Gnocchi, beurre, sauge, panceta, parmesan

Ravioli, rellenos de queso fontina, (1/2 ración | 1 ración) 15,50 / 21,50 €  
panceta crujiente, parmesano (1,3,7)

Ravioli, Fontinakäsefüllung, knuspriger Pancetta, Parmesan  
Ravioli, filled with fontina cheese, crispy pancetta, parmesan  
Ravioli, farci de fromage fontina, bacon croustillant, parmesan

Ñoquis alla Sorrentina, tomate, (1/2 ración | 1 ración) 14,50 / 20,50 €  
burrata, albahaca, parmesano (1,3,7,12)

Gnocchi alla Sorrentina, Tomate, Burrata, Basilikum, Parmesan  
Gnocchi alla Sorrentina, tomato, burrata, basil, parmesan  
Gnocchi alla Sorrentina, tomato, burrata, basilic, parmesan

ENSALADAS · SALATE · SALADS · SALADE

Burrata, tartar de tomate, piñones, pesto, 16,50 €  
balsámico envejecido, parmesano crujiente (7,8)

Burrata, Tomatentatar, Pinienkerne, Pesto, alter Balsamico, Parmesanhippe  
Burrata, tomato tartare, pine-nuts, pesto, old balsamico, crispy parmesan  
Burrata, tartare de tomate, pignons de pin, pesto, balsamique-vieux, parmesan croustillant

Hoja de lechuga, queso de cabra caramelizado, miel de lavanda (7,10) 17,50 €

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

Ensalada de quinoa, aguacate, tomates cherry, 16,50 €  
dátiles, espuma de limoncillo (7,10)

Quinoa Salat, Avocado, Cherry Tomaten, Datteln, Zitronengras-Espuma  
Quinoa salad, avocado, cherry tomatoes, dates, lemongrass-espuma  
Salade de quinoa, avocat, tomates cerises, dattes, espuma de citronnelle

Pulled pork (cerdo desmenuzado), cebolletas, 18,50 €  
tomates, melón charentais (6,10,11)

Pulled Pork, Lauchzwiebeln, Tomaten, Charentais-Melone  
Pulled pork, spring onion, tomatoes, charentais melon  
Pulled pork, oignon de printemps, tomates, melon charentais

Ensalada pequeña (7,10) 6,50 €

kl. Beilagensalat / small salad / petite salade

Identificación de 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

- |   |                |
|---|----------------|
| <p><b>Lubina a la plancha (entero), trampó, patatas con romero</b> (4,6)</p> <p>Gegrillter Wolfsbarsch (im Ganzen), mallorquinischer Gemüsesalat, Rosmarinkartoffeln</p> <p>Grilled whole sea bass, majorcan vegetable salad, rosemary potatoes</p> <p>Loup de mer grillé (entier), salade de légumes majorquin, pommes de terre au romarin</p> | <p>23,00 €</p> |
| <p><b>Filete de rodaballo, costra de albahaca, verduras, espuma de curry</b> (1,4,7)</p> <p>Filet vom Steinbutt, Basilikumkruste, Gemüse, Curry-Espuma</p> <p>Turbot filet, basil-crust, vegetables, curry-espuma</p> <p>Filet de turbot, croûte de basilic, légume, espuma de curry</p>  | <p>24,00 €</p> |
| <p><b>Lenguado a la plancha (entero), trampó, patatas con romero</b> (4,6)</p> <p>Gegrillte ganze Seezunge, mallorquinischer Gemüsesalat, Rosmarinkartoffeln</p> <p>Grilled whole sole, majorcan vegetable salad, rosemary potatoes</p> <p>Sole meunière (entier), salade de légumes majorquin, pommes de terre au romarin</p>                  | <p>33,00 €</p> |
| <p><b>Atún asiático, pak choi, shiitake, puré de wasabi</b> (4,6,7,10,11)</p> <p>Tuna asiatisch, Pak choi, Shiitake, Wasabipüree</p> <p>Tuna asian, pak choi, shiitake, wasabi puree</p> <p>Thon asiatique, pak choi, shiitake, purée de wasabi</p>   | <p>26,00 €</p> |
| <p><b>Pescado del día a la plancha (entero), verduras al horno, para 2 personas</b></p> <p>Gegrillter Fisch des Tages (im Ganzen), Ofengemüse, für 2 Personen</p> <p>Grilled whole fish of the day, oven baked vegetables, for 2 people</p> <p>Poisson du jour grillé, légumes au four, pour 2 personnes</p>                                    |                |

s.p.m. / Tagespreis / Daily price

DEL CAMPO · VOM LAND · FROM LAND · PAR PAYS

- |   |                |
|---|----------------|
| <p><b>Ossobuco, Verduras, puré de boniato</b> (1,7,12)</p> <p>Ossobuco, Gemüse, Süsskartoffel-Püree</p> <p>Ossobuco, vegetables, sweet potato puree</p> <p>Ossobuco, légumes, purée de patates douces</p>   | <p>23,00 €</p> |
| <p><b>Solomillo de ternera de Galicia, espárragos verdes, mantequilla de tocino, gratén de patatas</b> (1,7,10)</p> <p>Rinderfilet aus Galicien, grüner Spargel, Baconbutter, Kartoffelgratin</p> <p>Beef tenderloin from Galicia, bacon butter, green asparagus, potatoe gratin</p> <p>Filet de boeuf de Galice, asperges vertes, beurre de bacon, gratin de pommes de terre</p> | <p>26,50 €</p> |
| <p><b>Curry tailandés amarillo, Pollo, arroz basmati</b> (5,6,9,11)</p> <p>Gelbes Thai-Curry, Huhn, Basmatireis</p> <p>Yellow Thai-Curry, Chicken, basmati rice</p> <p>Curry thaïlandais jaune, poulet, riz basmati</p>   | <p>22,00 €</p> |
| <p><b>Carré de cordero, costra de almendra, milhojas de verduras</b> (1,7,8,12)</p> <p>Lammkarree, Mandelkruste, Gemüse-Millefeuille</p> <p>Rack of lamb, almond crust, vegetable millefeuille</p> <p>Carrée d'agneau, croûte d'amande, millefeuille de légumes</p>   | <p>26,50 €</p> |

## POSTRES · DESSERT

<b>Mousse de chocolate, fruta de la pasión, sorbete de naranja (3,7)</b> 10,50 € Schokomousse, Passionsfrucht, Orangensorbet Chocolate mousse, passion fruit, orange sorbet Mousse au chocolat, fruit de la passion, sorbet à l'orange
<b>Crème brûlée, helado de almendra (3,7)</b> 9,50 € Crème brûlée, Mandeleis Crème brûlée, almond ice cream Crème brûlée, glace aux amandes
<b>Tarta de manzana, helado de vainilla (1,3,7)</b> 11,00 € Apfeltarte, Vanilleeis Apple tart, vanilla icecream Tarte aux pommes, crème glacée à la vanille
<b>Variación de sorbete</b> 12,50 € Sorbet Variation Variation de sorbet

## PARA LOS NIÑOS · FÜR DIE KINDER · FOR THE CHILDREN · POUR LES ENFANTS

<b>Espaguetis a la boloñesa (1,9,12)</b> 11,50 € Spaghetti Bolognese Spaghetti bolognese Spaghetti bolognaise
<b>Espagueti con salsa de tomate (1,12)</b> 9,50 € Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce Spaghetti à la sauce tomate
<b>Filete de pollo, zanahorias, puré de patatas (7)</b> 12,50 € Hähnchenfilet, Möhren, Kartoffelpüree Chicken fillet, carrots, mashed potatoes Filet de poulet, carottes, purée de pommes de terre
<b>Filete de pescado, zanahorias, puré de patatas (4,7)</b> 13,50 € Fischfilet, Möhren, Kartoffelpüree Fish fillet, carrots, mashed potatoes Filet de poisson, carottes, purée de pommes de terre

Identificación de 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. Sesamo, Sesame - 12. Sulfitos, Sulphites - 13. Lupino, Lupin - 14. Molusco, Molluscs.

# APERITIVOS · APERITIF · APERITIF · APÉRITIF

<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Naranja, Soda	8,50 €
<b>Hugo</b> Prosecco, Jarabe de sauco, lima, menta	8,50 €
<b>Lillet Vive</b> Lillet Blanc, tónica, pepino, fresa, menta	8,50 €
<b>Kir</b> Vino blanco, Cassis	7,00 €
<b>Kir Royal</b> Champagne, Cassis	11,00 €
<b>Negroni</b> Vermuth Rojo, Campari, Gin	8,50 €
<b>Campari Naranja o Soda</b>	8,50 €
<b>Copa de cava blanco / rosé</b>	6,00 €
<b>Copa de Champán</b>	11,00 €
<b>Sherry Jerez seco / semi / dulce</b>	5,00 €
<b>Vermuth – Mallorca</b> Muntaner blanc/rosé o negre	5,50 €
<b>Vermuth – Alemana, Germany</b> Belsazar dry/blanco/rosé/rojo	5,50 €

## Aperitivos con Vermouth

Belsazar rosé, Tónica	7,50 €
Muntaner blanco, Tónica	7,50 €
Belsazar dry, Gin	7,50 €

## Aperitivo sin alcohol

<b>„Virgin Hugo“</b> Jarabe de sauco, Ginger ale, lima, menta	7,50 €
<b>„SaBarca“</b> Fresas, zumo de naranja, coco	7,50 €
<b>„Pomelo Spritz“</b> Limonada de pomelo, romero, limon y soda	7,50 €

# BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

## Sangría

Tinto (copa / 1 L.)	6,00 € / 20,00 €
Blanco (copa / 1 L.)	6,00 € / 20,00 €
Con Cava (copa / 1 L.)	7,00 € / 25,00 €

## Cavas · Espumosos

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

## 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 €

## Agua · Wasser · Water · Eau

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

## Cervezas · Bier · Beer · bières

Estrella Galicia 0,33 L	3,50 €
Sin alcohol 0,33 L	3,50 €
Erdinger 0,5 L	4,80 €
Erdinger sin alcohol	4,80 €

## Refrescos · Softdrinks

Té helado casero (copa / 1 L.)	3,50 € / 8,50 €
Limonada casera (copa / 1 L.)	3,50 € / 8,50 €
Coca Cola 0,2l	3,50 €
Coca Cola Zero 0,2l	3,50 €
Fanta Naranja 0,2l	3,50 €
Fanta Limón 0,2l	3,50 €
Sprite 0,2l	3,50 €
Tonic 0,2l	3,50 €
Bitter Lemon 0,2l	3,50 €
Ginger Ale 0,2l	3,50 €

## 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	7,00 €

# BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

## 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 €

## Gin Tonic (Premium Tonic)

11,50 €

Cabraboc  
Cabraboc Dry Gin Blue  
Tanqueray No. Ten  
Hendricks  
Gin Eva  
Ginraw  
Gin Mare  
Monkey 47

## Longdrinks

9,50 €

Mojito  
Caipirinha  
Pisco Sour  
Bloody Mary  
Wodka Lemon  
Cuba Libre

## Ron · Ron · Rhum

### Guatemala

Zacapa 23 años	9,50 €
Zacapa Edicion Negra 24 años	11,00 €

### Republica Dominicana

Matusalem Gran Reserva 15 años	7,00 €
Matusalem Gran Reserva 23 años	10,00 €

### Venezuela

Santa Teresa 1796 antiguo de Solera	8,00 €
-------------------------------------	--------

### Barbados

Plantation X.O. 20 años	10,50 €
-------------------------	---------

## Cognac

Camus VSOP Elegance	5,00 €
Courvoisier X.O. Imperial 10 años	12,00 €

# BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

## Whiskey

### Malta

Glenfiddich, 12 años	6,00 €
Glenmorangie, 18 años	13,00 €
Knockando, 12 años	6,00 €
Laphroaig, 10 años	6,00 €

### Japonés

Nikka Coffey Malt	7,50 €
Suntory Hakush, 12 años	14,50 €

### América

Jack Daniels Single, Barrel 4 años	6,00 €
Michter's American, 5-8 años	9,00 €

### Irlandés

Tullamore Dew	4,00 €
Bushmills 10 anos	5,00 €

## Brandy

Osborne Veterano	3,00 €
Osborne Solera	3,00 €
Cardenal Mendoza Gran Reserva	7,50 €
Suau 1851, 15 años	5,50 €
Suau Etiqueta Negra, 25 años	7,50 €
Carlos I Solera, Gran Reserva, 12 años	6,50 €
Carlos I Imperial, Solera Gran Reserva, 15 años	9,00 €
Ximenez Spinola, 30 años	14,00 €

## Hierbas Mallorquinas

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

## Aguardientes

Grappa	5,50 €
Orujo	5,50 €

## Otros

Sambucca	5,50 €
Baileys	
Averna	
Ramazotti	
Amaretto	
Tia Maria	
Tequila	