

ENTRANTES · VORSPEISEN · STARTERS



Berenjena asada, crema de queso feta, harissa (picante)

Gegrillte Aubergine, Fetacreme, Harissa (scharf)
Roasted aubergine, feta cream, harissa (spicy)

Mini brochetas de pollo satay, salsa de cacahuete

Mini-Hähnchen-Saté-Spieße, Erdnusssauce
Mini chicken satay skewers, peanut sauce

Bao Buns, pulled beef

Bao Buns, pulled Beef
Bao Buns, pulled beef

Gambas crujientes, salsa agridulce

Knusper-Garnelen, süß-saure Sauce
Crispy prawns, sweet-sour sauce

Pulpo, crema de coliflor, chorizo

Pulpo, Blumenkohlcreme, Chorizo
Pulpo, cauliflower cream, chorizo

Vieiras, crema de apio y patatas, espárragos verdes, mango

Jakobsmuscheln, Sellerie-Kartoffel-Creme, grüner Spargel, Mango
Scallops, celery-potato-cream, green asparagus, mango

Tartar de ternera, brioche casero „Forn de Barri“

Rinder-Tatar, hausgemachtes Brioche „Forn de Barri“
Beef tartare, homemade brioche „Forn de Barri“

Almejas gallegas, ajillo, hierbas

Galizische Venusmuscheln, Knoblauch, Kräuter
Galician clams, garlic, herbs

Sopa de pescado mediterránea, pan de ajo tostado

Mediterrane Fischsuppe, geröstetes Knoblauchbaguette
Mediterranean fish soup, toasted garlic bread

Pan, aceitunas, alioli casero 4.50 p.P

Brot, Oliven, hausgemachte Alioli
Bread, olives, homemade alioli

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
En caso de alergias o intolerancias, hable con nuestro personal de servicio.
In case of allergies or intolerances, please contact our service staff.

ENSALADA · SALAT · SALAD

Remolacha, queso fresco de cabra, naranja, manzana, nueces caramelizadas

Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Orange, Apfel, karamellisierte Walnüsse
Beetroot, fresh goat cheese, orange, apple, caramelized walnuts



Ensalada César, tomate, huevo, croûtons, parmesano, pollo de campo

Caesar Salat, Tomate, Ei, Croûtons, Parmesan, Landhuhn
Caesar salad, tomato, egg, croûtons, parmesan, chicken
(* **con gambas** / mit Gambas / with prawns

Ensalada mixta pequeña / kl. gemischter Beilagensalat / small salad



PASTA · RISOTTO

Orecchiette, tomate, salsiccia, albahaca, burrata

Orecchiette, Tomate, Salsiccia, Basilikum, Burrata
Orecchiette, tomato, salsiccia, basil, burrata
(sin/without salsiccia)

Tagliatelle, mariscos

Tagliatelle, Meeresfrühe
Tagliatelle, seafood

Risotto, pera, limón, almendra, tomillo

Risotto, Birne, Zitrone, Mandel, Thymian
Risotto, pear, lemon, almond, thyme



DEL CAMPO · VOM LAND · FROM LAND

Pechuga de pollo de maíz, relleno de puerro, setas y espinacas, espuma de patatas y apio, tagliatelle

Maishühnchenbrust gefüllt mit Spinat, Pilzen u.Porree,
Kartoffel-Sellerie –Espuma, Tagliatelle
Stuffed corn chicken breast filled with spinach, mushrooms
and leek, potato and celery espuma, tagliatelle

Carrilleras de Ibérico, puré de patatas, mini brócoli

Iberico-Schweinebäckchen, Kartoffelpüree, Mini-Brokkoli
Iberian pork cheeks, mashed potatoes, baby broccoli

Solomillo de ternera, patatas gratinadas, verduras

Rinderfilet, Kartoffel-Gratin, Gemüse
Beef tenderloin, potato gratin, vegetables

DEL MAR · AUS DEM MEER · FROM THE SEA

Filete de lubina a la plancha, hinojo, naranja

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Fenchel, Orange

Grilled sea bass fillet, fennel, orange

Filete de rodaballo a la plancha, risotto, pera, almendras, tomillo

Gebratenes Steinbuttfilet, Risotto, Birne, Mandeln, Thymian

Grilled turbot fillet, risotto, pear, almonds, thyme

Pescado del día a la sal, trampó, patatas al horno (2 pers.)

Fisch des Tages in der Salzkruste, Gemüsesalat, Ofenkartoffeln

Fish of the day in salt, vegetable salad, baked potatoes

s.p.m./Tagespreis/daily price

POSTRES · DESSERT

Mallorquinischer Mandelkuchen, Orangeneis

Tarta de almendras, helado de naranja

Mallorcan almond cake, orange ice cream

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brulée

Dúo de chocolate

Duett von der Schokolade

Duo of chocolate

PARA LOS NIÑOS · FÜR DIE KINDER · FOR THE CHILDREN

Penne salsa de tomate

Penne Tomatensauce

Penne tomato sauce

Penne salsa boloñesa

Penne Bolognese

Penne sauce bolognese

Pollo crujiente casero, puré de patatas

Knuspriges Hühnchen hausgemacht, Kartoffelpüree

Homemade crispy chicken, mashed potatoes

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

En caso de alergias o intolerancias, hable con nuestro personal de servicio.

In case of allergies or intolerances, please contact our service staff.

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Aperitivos / Aperitif

Prosecco Blanco/Rose, Biciclette e Pesci

Cava Llampant Nature Brut, Sebastia Pastor

Prensal blanc, Chardonnay

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda

Hugo

Prosecco, jarabe de sauco, lima, menta

Lillet Vive

Lillet Blanc, tónica, pepino, fresa, menta

Limoncello Spritz

Prosecco, Bitter Lemon, Soda, Limoncello

Espresso Martini

Vodka, Espresso, Tia Maria

Kir

Vino blanco, Cassis

Negroni

Vermuth rojo, Campari, Gin

Campari

Zumo de naranjas de Sóller

Vermouth – Mallorca

Muntaner blanc/rosé o negre

Vermouth – Alemania, Germany

Belsazar dry/blanco/rosé/rojo

Aperitivos con Vermouth

Belsazar rosé, Tónica premium

Muntaner blanco, Tónica premium

Sherry – Jerez Bodega Lustau

Almacenista Palo Cortado Cayetano del Pino y Cia, seco

Almacenista Oloroso Pata de Gallina Juan Garcia, semi seco

East India Solera, dulce

Aperitivos sin alcohol · Non alcoholic aperitif

Virgin Hugo

Ginger ale, jarabe de sauco, lima, menta

Virgin Mojito

Menta fresca, azúcar, lima, Ginger ale

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Longdrinks

Mojito
Caipirinha
Pisco Sour

Bloody Mary
Wodka Lemon
Cuba Libre

Sangría casera / Homemade sangria

Tinto / Blanco (copa / 1 L.)
Con Cava (copa / 1 L.)

Espumosos / Cavas / Sparkling wine

Veneto, Italia
Prosecco Blanco/Rose, Biciclette e Pesci
Glera, 11%

V.T. Mallorca
Llauptart Nature Brut, Sebastia Pastor
Prensal blanc, Chardonnay, 12% vol.

D.O. Corpinnat
Gramona Rosé Pinot noir Brut
Pinot noir, 12% vol.

Champagnes

Lanson Black Label Brut, Bodega Lanson
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir, 12,5% vol.

Lanson Rosé Label Brut, Bodega Lanson
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier, 12,5% vol.

Blanc de Blanc, Bodega Ruinart
Chardonnay, 12,5% vol.

Ruinart Rosé, Bodega Ruinart
Pinot noir, Chardonnay, 12,5% vol.

Cervezas · Bier · Beer · bières

Estrella Galicia 0,33L / 0,5L
Sin alcohol 0,33L
Erdinger 0,5L
Erdinger sin alcohol

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Agua · Wasser · Water · Eau

Sin gas · Con gas, 0,5 L / 0,75 L

Refrescos · Softdrinks

Limonada casera

Coca Cola/ Coca Cola Zero 0,2L

Fanta Naranja 0,2L

Fanta Limón 0,2L

Sprite 0,2L

Tonic 0,2L

Bitter Lemon 0,2L

Ginger Ale 0,2L

Zumos · Säfte · Juices · Jus

Manzana 0,2L

Melocotón 0,2L

Naranja natural 0,3L

Cafés · Kaffee · Coffee · Café

Café solo / doble

Café cortado

Café con leche

Café americano

Cappuccino

Latte Macchiato

Carajillo

Té vario

Gin Tonic (Premium Tonic)

Cabraboc

Cabraboc Dry Gin Blue

Tanqueray No. 10

Hendricks

Gin Eva

Ginraw

Gin Mare

Monkey 47

Ron · Ron · Rhum

Guatemala

Zacapa 23 años

Zacapa Edicion Negra 24 años

Republica Dominicana

Matusalem Gran Reserva 15 años

Matusalem Gran Reserva 23 años

Venezuela

Santa Teresa 1796 antiguo de Solera

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Ron · Ron · Rhum

Barbados

Plantation X.O. 20 años

Cognac

Camus VSOP Elegance

Courvoisier X.O. Imperial 10 años

Whiskey

Malta

Glenfiddich 12 años

Glenmorangie 18 años

Knockando 12 años

Laphroaig 10 años

Japón/Japan

Nikka Coffey Malt

Suntory Hakush 12 años

América

Jack Daniels Single Barrel 4 años

Michter's American 5-8 años

Irlandés

Tullamore Dew

Bushmills 10 años

Brandy

Osborne Veterano

Osborne Solera

Cardenal Mendoza Gran Reserva

Suau 1851 15 años

Suau etiqueta negra 25 años

Carlos I Solera Gran Reserva 12 años

Carlos 1 Imperial Solera Gran Reserva 15 años

Ximenez Spinola 30 años

Hierbas Mallorquinas

Hierbas dulces/mixtas/secas

Otros

Grappa

Orujo

Sambucca

Baileys

Averna

Ramazotti

Amaretto

Tia Maria

sabarca
restaurant