

ENTRANTES:

CROQUETAS CASERAS (4 UNID.) — 14,00 €

HOMEMADE CROQUETTES (4 PCS)
HAUSGEMACHTE KROKETTEN (4 STÜCK)

CONET DE PESCADO MARINADO CON ESPUMA DE KIWI AMARILLO (2 UNID) – 10,00 €

MARINATED FISH CONE WITH YELLOW KIWI FOAM
MARINIERTER FISCH IM KEGEL MIT GELBEM KIWI-SCHAUM

FOCACCIA DE TERNERA MECHADA CON ACHIOTE, ENCURTIDOS Y SALSAS TÁRTARA (1 UNID.) — 7,50 €

FOCACCIA WITH SLOW-BRAISED SHREDDED BEEF, ACHIOTE, PICKLES AND TARTAR SAUCE
FOCACCIA MIT GESCHMORTEM RINDFLEISCH, ANNATTO, EINGELEGTEM GEMÜSE UND TARTARSOSSE

CALAMAR CRUJIENTE MACERADO CON MOJO PICÓN Y CHUTNEY DE MANGO — 21,00 €

CRISPY MARINATED SQUID WITH MOJO PICÓN AND MANGO CHUTNEY
KNUSPRIGER MARINIERTER TINTENFISCH MIT MOJO PICÓN UND MANGO-CHUTNEY

TORTILLA DE ORTIGAS SILVESTRES CON SALSAS DE YEMA Y TRUFA – 18,00 €

WILD NETTLE OMELETTE WITH EGG YOLK AND TRUFFLE SAUCE
OMELETT AUS WILDEN BRENNNESSELN MIT EIGELB- UND TRÜFFELSAUCE

ALCACHOFAS CRUJIENTES CON ROMESCU Y CENIZAS DE PUERRO – 18,00 €

CRISPY ARTICHOKEES WITH ROMESCU SAUCE AND LEEK ASH
KNUSPRIGE ARTISCHOCKEN MIT ROMESCU-SAUCE UND LAUCHASCHE

BERENJENA AL KAMADO CON DEMIGLACE DE GARBANZOS, YOGUR Y RÚCULA – 14,00 €

KAMADO-ROASTED EGGPLANT WITH CHICKPEA DEMI-GLACE, YOGURT AND ARUGULA
KAMADO-GERÖSTETE AUBERGINE MIT KICHERERBSEN-DEMI-GLACE, JOGHURT UND RUCOLA

KEFTA DE CORDERO AL KAMADO CON SATAY DE SOBRASADA (2 UNID.) — 15,00 €

KAMADO-GRILLED LAMB KEFTA WITH SOBRASADA SATAY
LAMM-KEFTA VOM KAMADO-GRILL MIT SOBRASADA-SATAY

ENSALADAS:

ENSALADA DE ENDIVIAS CON QUESO CABRALES, MANZANA, UVAS Y NUECES GARRAPIÑADAS – 17,00 €

ENDIVE SALAD WITH SPANISH CABRALES BLUE CHEESE, APPLE, GRAPES AND CANDIED WALNUTS
ENDIVIENSALAT MIT SPANISCHEM CABRALES-BLAUSCHIMMELKÄSE, APFEL, TRAUBEN UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

CEVICHE AHUMADO DE PULPO Y CORVINA A LA BRASA CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO – 25,00 €

SMOKED OCTOPUS AND GRILLED CORVINA CEVICHE WITH YELLOW AJÍ TIGER'S MILK
GERÄUCHERTER OKTOPUS- UND GEGRILLTER CORVINA-CEVICHE MIT GELBER AJÍ-TIGER-MILCH

ENSALADA A LA MALLORQUINA: ESPINACAS, ENCURTIDOS, PIÑONES Y PASAS ESCABECHADAS – 18,00 €

MALLORQUINA SALAD WITH SPINACH, PICKLES, PINE NUTS AND MARINATED RAISINS
SALAT MALLORQUINA-ART MIT SPINAT, EINGELEGTEM GEMÜSE, PINIENKERNEN UND ROSINEN

TARTAR DE TERNERA CON CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE – 25,00 €

BEEF TARTARE WITH CARROT AND GINGER CREAM
RINDERTATAR MIT KAROTTEN-INGWER-CREME

INFORMACIÓN IMPORTANTE · IMPORTANT INFORMATION · WICHTIGE INFORMATION

SERVICIO DE MESA: PAN CASERO, ACEITE PREMIUM, OLIVAS Y SAL MALDON — 3.75 € POR COMENSAL

TABLE SERVICE: ARTISAN BREAD, PREMIUM OLIVE OIL, OLIVES & MALDON SALT — 3.75 € PER GUEST

GEDECK: HAUSGEMACHTES BROT, PREMIUM OLIVENÖL, OLIVEN & MALDON-SALZ — 3.75 € PRO PERSON

Reglamento (EU) n° 1169/2011 .

Establecimiento con información en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información a nuestro staff.

PASTAS Y ARROCES:

SAQUITOS DE TRUFA EN SALSA DE SHIITAKE — 28,00 €
TRUFFLE DUMPLINGS IN SHIITAKE MUSHROOM SAUCE
TRÜFFELTÄSCHCHEN IN SHIITAKE-PILZSAUCE

ARROZ A LA "LLAUNA" DE BOU DES PORT D'ANDRATX – 30,00 €
"LLAUNA" RICE — CRISPY BAKED RICE WITH SEAFOOD (BOU DES PORT STYLE)
REIS NACH „LLAUNA“-ART — KNUSPRIG GEBACKENER REIS MIT MEERESFRÜCHTEN

DUMPLING AL VAPOR DE PORC NEGRE Y BACALAO, CREMA DE HINOJO, SOBRASADA Y MIEL – 29,00 €
OPEN STEAMED DUMPLING WITH PORC NEGRE AND COD, FENNEL CREAM, SOBRASADA AND HONEY
OFFENER GEDÄMPFTER DUMPLING MIT PORC NEGRE. KABELJAU, FENCHELCREME, SOBRASADA, HONIG

PESCADOS:

LUBINA CON ESCAMA DE TARRO, CREMA DE TUPINAMBO Y VERDES – 32,00 €
SEA BASS WITH TARRO SCALE, JERUSALEM ARTICHOKE CREAM AND GREENS
WOLFSBARSCH MIT TARRO-SCHUPPE, TOPINAMBURCREME UND GRÜNEM GEMÜSE

BACALAO THAI CON FIDEOS DE ARROZ Y CURRY ROJO – 30,00 €
THAI-STYLE COD WITH RICE NOODLES AND RED CURRY
THAILÄNDISCHES KABELJAUFILLET MIT REISNUDELN UND ROTEM CURRY

RAPE GLASEADO DE CANGREJO CON VELOUTÉ DE TAPIOCA Y ENELDO – 35,00 €
MONKFISH GLAZED WITH CRAB, TAPIOCA VELOUTÉ AND DILL
SEETEUFEL MIT KRABBENGLASUR, TAPIOKA-VELOUTÉ UND DILL

RODABALLO CON SHICHIMI TOGARASHI, YUCA Y VEGETALES DE TEMPORADA – 35,00 €
TURBOT WITH SHICHIMI TOGARASHI, CASSAVA AND SEASONAL VEGETABLES
STEINBUTT MIT SHICHIMI TOGARASHI, MANIOK UND SAISONALEM GEMÜSE

CARNES:

FILET MIGNON GRATINADO CON QUESO SEMICURADO DE MENORCA, CONFITURA DE CEBOLLA Y SALSA DE HONGOS – 35,00 €
GRATINATED FILET MIGNON WITH MENORCA CHEESE, ONION CONFIT AND MUSHROOM SAUCE
GRATINIERTES FILET MIGNON MIT MENORCA-KÄSE, ZWIEBELKONFIT UND PILZSAUCE

JAMONCITOS DE POULARDA ALBARDADOS CON FOIE Y ESPINACAS – 33,00 €
PRESSED DEBONED POULARDE LEG WITH FOIE GRAS AND SPINACH
GEPRESSTE, ENTBEINTE POULADELACHSCHENKEL MIT FOIE GRAS UND SPINAT

KARE-KARE (PLATO FILIPINO): PANCETA IBÉRICA CRUJIENTE, CACAHUETES Y PAK CHOI – 29,00 €
KARE-KARE (FILIPINO DISH) WITH CRISPY IBERIAN PORK BELLY, PEANUTS AND PAK CHOI
KARE-KARE (PHILIPPINISCHES GERICHT) MIT KNUSPRIGEM IBERISCHEM SCHWEINEBAUCH

SOLOMILLO DE TERNERA CAFÉ DE PARÍS O PIMIENTA — 33,00 €
BEEF SIRLOIN WITH CAFÉ DE PARIS OR PEPPER SAUCE
RINDERFILET MIT CAFÉ-DE-PARIS- ODER PFEFFERSAUCE

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ — 37,00 €
BEEF SIRLOIN WITH FOIE GRAS AND PEDRO XIMÉNEZ SAUCE
RINDERFILET MIT FOIE GRAS UND PEDRO-XIMÉNEZ-SAUCE

TRINXAT DE CARRILLERA DE PORC NEGRE Y BUTIFARRÓN CON COL RIZADA – 29,00 €
TRINXAT OF PORC NEGRE CHEEK WITH BUTIFARRÓN AND CURLY KALE
TRINXAT MIT PORC-NEGRE-BÄCKCHEN, BUTIFARRÓN UND GRÜNKOH

CONSULTE NUESTRO MENÚ DEGUSTACIÓN – SOLO BAJO RESERVA PREVIA – DURACIÓN APROXIMADA DE 3 HORAS
ASK ABOUT OUR TASTING MENU – AVAILABLE BY PRIOR RESERVATION ONLY – APPROXIMATE DURATION: 3 HOURS

POSTRES:

OLIU (ACEITE DE OLIVA, CHOCOLATE BLANCO, CHOCOLATE NEGRO Y VAINILLA) — 14,00 €

OLIU (OLIVE OIL, WHITE CHOCOLATE, DARK CHOCOLATE AND VANILLA)

OLIU (OLIVENÖL, WEISSE SCHOKOLADE, DUNKLE SCHOKOLADE UND VANILLE)

PERAS AL VINO DE MALVASÍA, BOTÁNICOS Y GANACHE DE CHOCOLATE – 15,00 €

PEARS IN MALVASIA WINE WITH BOTANICALS AND CHOCOLATE GANACHE

BIRNEN IN MALVASIAWEIN MIT BOTANICALS UND SCHOKOLADENGANACHE

CREPE DE PISTACHO Y CITRICOS – 15,00 €

PISTACHIO CRÊPE AND CITRICUS

PISTAZIEN-CRÊPE UND ZITRUS

MENJA BLANC, HABA TONKA Y CREMA DE LICOR CAFÉ – 13,00 €

MENJA BLANC(CATALAN SWEET CREAM DESSERT) TONKA BEAN AND COFFEE LIQUEUR CREAM

MENJA BLANC (KATALANISCHE SÜSSCREME) TONKABOHNE UND KAFFEELIKÖR-CREME

TARTA DE QUESO CREMOSO MAHONÉS (MENORCA). 14,00 €

CREAMY MAHON CHEESECAKE (MENORCA).

CREMIGER MAHON-KÄSEKUCHEN (MENORCA).

AFFOGATO (CAFÉ CON HELADO DE VAINILLA) — 7,00 €

AFFOGATO (ESPRESSO WITH VANILLA ICE CREAM)

AFFOGATO (ESPRESSO MIT VANILLEEIS)

HELADOS CASEROS (1 BOLA) — 3,75 €

HOMEMADE ICE CREAM (ASK FOR FLAVOURS)

HAUSGEMACHTES EIS (SORTEN AUF ANFRAGE)

TABLA DE FRUTAS DEL DÍA. 17,00 €

FRESH FRUIT PLATTER.

FRISCHER OBSTTELLER.

TABLA DE QUESOS. 22,00 €

CHEESE PLATTER.

KÄSEPLATTE.

PETIT FOURS: 14,00 €

VINOS DULCES Y SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR:

ENRIQUE MENDOZA MOSCATEL DE LA MARINA – 7,00 €

PEDRO XIMÉNEZ – 7,00 €

MOSCATEL TINTO – 7,00 €

COPA CAVA ROSÉ BRUT NATURE – 8,50 €

ESPRESSO MARTINI – 14,00 €

¡CONSULTE NUESTROS CÓCTELES Y GINEBRAS ESPECIALES!

Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Establecimiento con información en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información a nuestro staff.