

## ENTRANTES:

CROQUETAS CASERAS VARIADAS. (4 UND) 12,00 €  
HOMEMADE CROQUETTES  
HAUSGEMACHTE KROKETTEN

TIMBAL DE FOIE CON REMOLACHA Y GRANIZADO DE MANZANA ACIDA. 21,00 €  
TIMBAL OF FOIE GRAS WITH BEETROOT AND APPLES GRANITE  
TIMBAL VON FOIE GRAS MIT ROTER BETE UND ÄPFELN GRANIT

DIM SUM DE GAMBAS ROJAS MALLOQUINAS Y SOBRASADA DE MALLORCA . ( 4 UND) 13,00 €  
DIM SUM STUFEED WITH MALLORQUIN RED PRAWNS AND SOBRASADA.  
MALLORQUINISCHE ROTE GARNELEN DIM SUM MIT SOBRASADA.

LLENGUETAS FRITAS CON YEMA Y LIMON ENCURTIDO AL ESTILO MARROQUI. 16,00 €  
FRIED SMALL MALLORQUIN FISH WITH EGG YOLK AND LEMON PICKLES IN A MOROCCAN STYLE  
FRITTERTER KLEINE MALLORKINISCHER FICH GEBRATEN MIT EIGELB UND ZITRONENGURKEN NACH MAROKKANISCHER ART

## ENSALADAS:

TARTAR CLASICO DE VACA AÑEJA. 21,00 €  
CLASSIC AGED COW TARTAR  
KLASSISCHES REIFEN RIND TARTAR

SASHIMI DE CABALLA CON DAICON MACERADO CON JENGIBRE ROSA 21,00 €  
MACKEREL SASHIMI WITH DAIKON MACERATED WITH PINK GINGER .  
MAKRELE-SASHIMI MIT DAIKON, ROSA INGWER .

ENSALADA DE VERDES CON JAMON DE PATO ,CHIRIVIAS Y MEMBRILLO . 19,00 €  
GREENLEAVES SALAD WITH DUCK HAM AND PARSNIPS AND QUINCE.  
GRÜNER SALAT MIT ENTENSCHINKEN UND PASTINAKEN, QUITTE.

## PASTAS:

SAQUITOS DE TRUFA Y SALSA DE SHITAKE. 22,00 €  
TRUFFLE DUMPLINGS WITH SHIITAKE SAUCE  
TEIGTASCHEN MIT TRÜFFEL UND SHIITAKE-SOÛE

ALBONDIGUITAS DE "BROSSAT" Y ESPINACAS CON PISTO DE TOMATE DE RAMALLETTE. 22,00 €  
CURD CHEESE AND SPINACH MINI BALLS WITH RAMALLETTE TOMATO PISTO  
QUARK-SPINAT MINI-BÄLLCHEN MIT RAMALLETTE TOMATO PISTO

ARROZ A LA LLAUNA CON PESCADO DEL DIA Y GAMBA DE MALLORCA 27,00 €  
"LLAUNA" RICE WITH FISH OF THE DAY WITH MALLORQUÓN RED PRAWNS  
"LLAUNA" REIS MIT FISCH DES TAGES MIT MALLORQUINISCHES GARNELEN

CANELON DE FRITO DE MATANZAS CON CURCUMA Y NARANJA AMARGA. 24,00€  
TYPICAL EASTER CANELONI MEAT WITH CURCUMA AND BITTER ORANGE.  
TYPISCH ÖSTLICHES CANELONY- FLEISCH MIT KURKUMA UND BITTERORANGE.

## PESCADOS:

RODABALLO GLASEADO CON SALSA BARNESA DE SHICHIMI TOGARASHI, VEGETALES Y POLENTA. 28,00 €  
GLAZED TURBOT WITH SHICHIMI TOGARASHI BEARNAISE SAUCE, VEGETABLES AND POLENTA  
GLASIERTER STEINBUTT MIT SHICHIMI TOGARASHI BEARNAISE SAUCE, GEMÜSE UND POLENTA

BACALAO MARINADO , LAQUEADO DE ANGIULA CON OREJAS DE ARBOL. 27,00 €  
MARINATED AND LACQUERED COD OF EELS WITH TREE EARS ASIAN MUSHROOMS  
MARINIERTER UND LACKIERTER MIT AAL KABELJAU MIT BAUMOHREN ASIATISCHEN PILZEN

Guina mediterrània

## **PESCADOS:**

PARGO CON SALSA DE AZAFRÁN. 27,00 €  
GRILL SNAPER WITH SAFRAN SAUCE  
SNAPER MIT SAFRAN SAUCE

## **CARNES:**

LECHONA NEGRA MALLORQUINA ASADA ALBARDADA EN COL. 26,00 €  
ROASTED BLACK MALLORQUIN SUCKLING PIG BY CABBAGE  
GEBRATENES MALLORQUINISCHES SCHWARZES SPANFERKEL MIT KOHL VERPACKT

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA CAFE DE PARIS. 28,00 €  
SIRLOIN STEAK WITH CAFE DE PARIS SAUCE  
RINDERFILET MIT CAFE DE PARIS SAUCE

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA PEDRO XIMENEZ. 30,00 €  
SIRLOIN STEAK WITH FOIE AND PEDRO XIMENEZ SAUCE  
RINDERFILET MIT FOIE GRASS UND PEDRO XIMENEZ SAUCE

RIBS DE PORC NEGRE A LA BARBACOA DE MISO. 28,00 €  
MALLORQUIN PORK RIBS IN BARBECUE SAUCE OF MISO  
MALLORQUINISCHE SCHWEINERIPPCHEN IN BARBECUE-SAUCE UND MISO

CARRILLERA DE TERNERA GUISADA CON MALVASIA DULCE Y UVAS. 27,00 €  
STEWED BEEF CHEEK WITH SWEET MALVASIA WINE AND GRAPES  
GESCHMORTE RINDERBACKE MIT SÜSSEM MALVASIA UND TRAUBEN

## **POSTRES:**

OLIU (ACEITE, CHOCOLATE Y VAINILLA) 11,00 €  
OLIU (OLIVE OIL, VAINILLA & CHOCOLATE)  
OLIU (OLIVENÖL EIS MIT VANILLE UND SCHOKOLADE)

ENSAIMADA DE ALGARROBA Y HIGOS EN ESTILO DE BANOFFEE. 10,00 €  
CAROB AND FIGS ENSAIMADA IN A BANOFFEE STYLE  
JOHANNISBROT UND FEIGEN ENSAIMADA IM BANOFFEE STIL

TARTA TATIN DE MANZANA. 10,00 €  
APPLE TATIN  
APFEL TATIN

GRATINADO CITRICOS CON FRESA . 10 ,00 €  
CITRUS GRATIN WITH STRAWBERRIES  
ZITRUSGRATIN MIT ERDBEERE

HELADOS CASEROS.  
HOMEMADE ICE CREAM  
HAUSGEMACHTES EIS 3,00 € (1 BOLA )

TABLA DE QUESO 1 PAX. 8,00 €  
CHEESE BOARD 1 PAX  
KÄSEPLATTE 1 PAX

PETIT FOURS 1 PAX. 4,50

Reglamento ( EU ) n ° 1169/2011

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

CONSULTAR NUESTRO MENU DEGUSTACIÓN **SOLO BAJO PREVIA RESERVA**  
LA EXPERIENCIA DE MENÚ DEGUSTACION DE CARNES PESCADOS Y PASTAS "NO SE PUEDEN REALIZAR PARA VEGANOS Y/ O VEGETARIANOS

Quina mediterrània