

24.12.2022 -08.01.2023

ENTRANTES - ENTRANTS - VORSPEISEN - STARTERS

Sopa del día - Tagessuppe – Soup of the day A,F	9,50€
Sopa de pescado y mariscos A,B,D Suppe von Fisch und Meeresfrüchten – Fish and seafood soup	16,50€
Ensalada de temporada con aguacate Saisonsalate mit Avocado - Salad with avocado	11,80€
Carpaccio de ternera con parmesano Rindercarpaccio mit Parmesan - Beef carpaccio with Parmesan cheese	15,90€
Aguacate con jamón de Jabugo y frutas del bosque Avocado mit Jabugo- Schinken und Waldfrüchten - Avocado with Jabugo ham and forest fruits	15,00€
Ceviche de corvina y gamba roja B,D Ceviche von Adlerfisch und roter Garnele - Ceviche of sea bass and red prawns	23,00€
Croquetas de jamón, manzana y foie (4 uds.) - Kroketten von Schinken, Apfel und Foie (4 Stck.) Croquettes of ham, apple and foie (4 pcs.) A,G	16,90€

SEGUNDOS - ZWISCHENGERICHTE - SECOND COURSE

Alcachofas fritas con parmesano Frittierte Artischocken mit Parmesan- Fried artichokes with Parmesan cheese	15,50€
Frito de chipirones "Sa Llotja" – Geschmorte Chipirones (Mini-Tintenfisch) nach Art des Hauses Sauteed chipirones (Mini squids) chef's style - Frit de xipirons "Sa Llotja" D	16,50€
Pulpo mallorquín braseado a la gallega D Mallorquinische Krake vom Grill "galizische Art" - Grilled Majorcan octopus "galician style"	17,00€
Coca de salmón marinado con tapenade de aceitunas A,D Coca mit mariniertem Lachs und Oliven-Tapenade - Coca with pickled salmon and olive tapenade	14,50€
Canelones de cerdo Ibérico, foie y setas A Canellonis gefüllt mit Ibericoschwein, Foie und Pilzen Canellonis stuffed with Iberico pork, foie and mushrooms	15,50€
Zamburiñas a la marinera 4 uds. N Gegrillte Kamm-Muscheln "Semann's Art" 4 Stck. - Grilled small scallops a la marinara 4 pcs.	17,00€
Cecina de León con queso Manchego y dulce de membrillo ½ racion Luftgetrocknetes Rindfleisch aus León mit Manchego Käse und Quittenmark Dried beef from León with Manchego cheese and quince jelly	15,00€/ 23,00€

MENÚ DE NAVIDAD - WEIHNACHTSMENÜ - CHRISTMAS MENU

servido por mesa completa - nur für den kompletten Tisch möglich - served only for the whole table

ENTRANTE -SEGUNDO - PESCADO O CARNE - POSTRE, AGUA Y CAFÉ 55,00€
VORSPEISE - ZWISCHENGERICHT -FISCH ODER FLEISCH - DESSERT, WASSER UND KAFFEE
STARTER- SECOND COURSE - FISH OR MEAT - DESSERT, WATER AND COFFEE

PESCADOS Y MARISCOS -FISCH UND MEERESFRÜCHTE – FISH AND SEAFOOD

Langostinos de Sanlúcar en salsa de curry B,F,J 28,00€
Langostinos aus Sanlúcar in Currysauce - Prawns from Sanlúcar in curry sauce

Lenguados de mediterráneo a la meuniere A,D 33,50€
Mittelmeer-Seezungen "Müllerin Art" -Mediterranean soles a la meuniere

Bacalao a la Asturiana - Kabeljau "asturische Art" - Salt cod Asturian style 29,80€

Pescado del día D 33,50€
Fisch nach Tagesangebot - Fish of the day

Langosta pelada con huevo frito y patatas A,C 40,00€
Ausgelöste Languste mit Spiegelei und Kartoffeln -Lobster out of the shell with fried egg and potatoes

CARNES – FLEISCH – MEAT

Confit de carré de cochinillo Ibérico deshuesado, compota de manzana y salsa de foie-gras 27,50€
Confit vom ausgelösten Iberico-Spanferkelcarré, Apfelkompott und Sauce Foie-gras
Confit of Iberico suckling pig carré - off the bone - with apple compote and sauce foie-gras

Montadito de solomillo de ternera salsa de vino dulce y cebolla caramelizada A 28,00€
Montadito vom Jungrindfilet mit Süßweinsauce und karamellisierten Zwiebeln
Montadito of young beef fillet with Sauce of sweet wine and caramelized onions

Muslo de ganso asado con bolas de pan y col lombarda con manzana A 32,50€
Gänsekeule mit Serviettenknödel und Rotkohl mit Apfel
Roasted leg of goose with bread balls and red cabbage with apple

Carrilleras de cerdo Ibérico en su jugo 26,50€
Bäckchen vom Ibéricoschwein im eigenen Saft - Cheeks of Iberico pork in its own jus

Entrecôte de ternera con salsa pimienta G 26,50€
Entrecôte vom Jungrind mit Pfeffersauce - Entrecôte of young beef with pepper sauce

POSTRES 100% caseros

DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade

Strudel de manzana con salsa de vainilla A,C,G 8,50€
Apfelstrudel mit Vanillesauce – Apple strudel with vanilla sauce

Helado de vainilla con salsa chocolate caliente C,G 9,00€
Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce -Vanilla ice cream with hot chocolate sauce

Crumbles de chocolate, cereza, nata y helado de vainilla A,G 9,50€
Schoko - Crumbles (Streusel) mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis
Chocolate Crumbles with cherries, whipped cream and vanilla ice cream

Variación de postres navideñas A,G 9,50€
Variation von weihnachtlichen Desserts - Variation of Christmas desserts

Tarta de almendra C 9,00€
Mandelkuchen - Almond cake

Queso artesano de Mahón con trufa y miel G 12,90€
Traditioneller Mahónkäse mit Trüffel und Honig
Traditional Mahón cheese with truffle and honey

Sorbete por bola 3,00€
Sorbet pro Kugel - Sorbet per scoop - Sorbet per bola
Con licores – mit Spirituosen – with liquors + 3,00€

Helados por bola C,G 3,00€
Eiscreme pro Kugel – Ice cream per scoop

Vinos de postre Dessertweine Sweet wines (por copa/Glas/by the glass)

Sauternes Chateau Violet Lamothe 9,50€

Ochoa Moscatel 7,00€

Mortitx dolç de gel 9,30€












O'Porto 10 años 8,00€

IVA INCLUIDO. IVA INCLÒS. MWST. INKLUSIVE. VAT INCLUSIVE

SOLO UNA FACTURA POR MESA - NUR EINE RECHNUNG PRO TISCH – ONLY ONE BILL PER TABLE – SOLS UNA FACTURE PER TAULA

DISPONEMOS DE UNA LISTA DE ALERGENOS A SU REQUERIMIENTOGERNE STELLEN WIR IHNEN EINE ALLERGENLISTE ZUR VERFÜGUNG - WE OFFER AN ALLERGEN LIST ON REQUIRE

ALLERGEN - ALÉRGENOS

- A**  Cereals containing gluten wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their varieties
Cereales que contengan gluten;: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades
Getreide Glutenhaltiges Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Sorten
- B** Shellfish and crustaceans based products.
Crustáceos y productos a base de crustáceos.
Muscheln, Krustentiere basierten Produkten.
- C**  Eggs and egg-based products.
Huevos y productos a base de huevo.
Eier und Eiprodukte.
- D** Fish and fish-based products
Pescado y productos a base de pescado
Fisch und Fischbasis
- E**  Peanuts and peanut-based products.
Cacahuets y productos a base de cacahuets.
Erdnüsse und Erdnuss-basierten Produkten.
- F**  Soy and soy products
Soja y productos a base de soja
Soja und Sojaprodukte
- G**  Milk and products thereof (including lactose)
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H**  Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, pistacillos, nueces macadamia y derivados
Nüsse, dh Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und Produkte
- I**  Celery and products.
Apio y productos derivados.
Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
- J**  Mustard and products.
Mostaza y productos derivados.
Senf und Senferzeugnisse.
- K** Beans, sesame and products based on sesame seeds.
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
Bohnen, Sesam und Produkte auf Basis von Sesam.
- L**  Sulphur dioxide and sulphites
Dióxido de azufre y sulfitos
Schwefeldioxid und Sulfite
- M**  Lupin and lupine-based products.
Altramuces y productos a base de altramuces.
Lupinen und Lupinenbasis.
- N**  Molluscs and products based on mollusc
Moluscos y productos a base de moluscos.
Weichtiere und auf Basis von Weichtieren.