

MENÜ DER WOCHE – MENU OF THE WEEK

MENÚ DE LA SEMANA

13:00h - 14:30h

19:00h - 22:00h

CREMA DE ZANAHORIAS, LEMON GRASS Y CURRY
KAROTTENCREMESUPPE, ZITRONENGRAS UND CURRY
CARROT CREAM SOUP, LEMON GRASS AND CURRY

o oder or

ENSALADA DE BURRATA CON TOMATE, PESTO Y NUECES
SALAT MIT BURRATA, TOMATE, PESTO UND WALNÜSSE
SALAD WITH BURRATA, TOMATO, PESTO AND NUTS

o oder or

FIDEUÁ DE FRUTOS DEL MAR
MEERESFRÜCHTE-FIDEUÁ
SEAFOOD FIDEUÁ

TARTAR DE ATÚN CON MANGO, AGUACATE Y JENGIBRE
TARTAR VOM THUNFISCH MIT MANGO, AVOCADO UND INGWER
TARTAR OF TUNA WITH MANGO, AVOCADO AND GINGER

o oder or

FOCACCIA CON JAMÓN SERRANO, QUESO MAHONÉS, RÚCULA Y PIMIENTOS
FOCACCIA MIT SERRANO-SCHINKEN, MAHÓN-KÄSE, RUCOLA UND PAPRIKA
FOCACCIA WITH SERRANO HAM, MAHÓN CHEESE, ARUGULA AND PEPPERS

o oder or

HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA, PATATA Y PIMIENTOS
SPIEGELEIER MIT SOBRASADA, KARTOFFELN UND PAPRIKA
FRIED EGGS WITH SOBRASADA, POTATO AND PEPPERS

PESCADO DEL DÍA/FISCH NACH TAGESANGEBOT/FISH OF THE DAY

o oder or

ESCALOPINES DE TERNERA CON SALSA ROQUEFORT
SCHNITZELCHEN VOM JUNGRIND MIT ROQUEFORT SAUCE
MEDAILLONS OF YOUNG BEEF WITH ROQUEFORT SAUCE

o oder or

CARRILLERAS DE CERDO IBERICO EN SU PROPIO JUGO, CON PURÉ DE PATATA Y VERDURA
BÄCKCHEN VOM IBERICO SCHWEIN IM EIGENEN SAFT MIT KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE
CHEEKS OF IBERICO PORK IN ITS OWN JUICE WITH MASHED POTATOES AND VEGETABLES

o oder or

LANGOSTINOS DE SANLÚCAR EN SALSA DE CURRY
GARNELEN AUS SANLÚCAR IN CURRY SAUCE
PRAWNS FROM SANLUCAR IN CURRY SAUCE

POSTRE DEL DIA, ½ BOT DE VINO, 0,75L AGUA Y CAFÉ
TAGESDESSERT, ½ FL. WEIN, 0,75L WASSER UND KAFFEE
DESSERT OF THE DAY, ½ BOT. OF WINE, 0,75L WATER, AND COFFEE

58,00€

IVA INCLUIDO, MWST. INKLUSIVE. VAT INCLUSIVE

PRECIO POR PERSONA. PREIS PRO PERSON. PRICE PER PERSON.

EL MENÚ ES INDIVISIBLE, SI PIDE UN PLATO FUERA DEL MENÚ SE PAGARÁ ESE PLATO A PRECIO DE LA CARTA
DAS MENÜ IST NICHT TEILBAR, FALLS SIE EIN GERICHT AUSSERHALB DES MENÜ WÄHLEN WIRD DER KARTENPREIS BERECHNET
THE MENU IS INDIVISIBLE. IF YOU CHOOSE A DISH OUT OF THE MENU, THE A LA CARTE PRICE WILL BE CHARGED

NO ES POSIBLE REALIZAR CAMBIOS EN EL ORDEN DE LOS PLATOS DEL MENÚ
ÄNDERUNGEN IN DER REIHENFOLGE DER MENÜGERICHTE SIND NICHT MÖGLICH.
CHANGES IN THE ORDER OF THE MENU DISHES ARE NOT POSSIBLE.

ENTRANTES - VORSPEISEN - STARTERS

Fabada Asturiana Asturanischen Eintopf Asturian Stew	18,50€ / 23,50€
Terrina de Foie de Pato, hecho en casa Foie-gras-Terrine von der Ente, selbstgemacht Duck Foie gras Terrine, homemade	23,50€
Carpaccio de ternera clásico Klassisches rindercarpaccio Classic young beef carpaccio	17,00€
Tartar de solomillo de ternera clásico (125g) Klassisches Rinderfilet-Tatar (125g) Young beef fillet tartar (125g)	18,50€
Crema de zanahorias, lemon grass y curry Karottencremesuppe, zitronengras und curry Carrot cream soup, lemon grass and curry	10,50€
Pulpo mallorquín braseado a la gallega. D Mallorquinische Krake vom Grill "galizische Art" Grilled Majorcan octopus "galician style"	20,50€
Ensalada de temporada Saison Salat Seasonal salad	12,90€
Alcachofas fritas con parmesano. G Frittierte Artischocken mit Parmesan Fried Artichokes with Parmesan cheese	18,00€
Frito de chipirones "Sa Llotja". D Frito vom Mini-Tintenfisch "Sa Llotja" Frito of mini squid " Sa Llotja	17,80€
Cecina de León con queso Mahonés y membrillo. G Luftgetrocknetes rindfleisch aus Leon mit Mahón-käse und quittenmark Dried beef from León with Mahón cheese and quince jelly	23,50€

PESCADOS Y CARNES FISCH UND FLEISCH FISH AND MEAT

Auténtico Bacalao a la manera Asturiana Kabeljau "Asturische Art" Salt Cod "Asturian Style"	31,80€
Tataki de Atún de Almadraba con hummus de wasabi Almadraba Thunfisch Tataki mit hummus von wasabi Almadraba tuna tataki with hummus of wasabi	21,50€ / 32,00€
Lubina Salvaje Wolfsbarsch Wild Sea Bass	34,80€
Lenguado del Mediterraneo a la meuniere Mittelmeer-Seezunge "Müllerin Art" Mediterranean sole a la meuniere	34,80€
Langosta Mallorquina con huevos y patatas fritas Mallorquinischer Hummer mit Eiern und Pommes frites Mallorcan lobster with eggs and fries	43,90€
Entrecôte de ternera de Asturias con salsa pimienta Entrecôte vom jungrind aus Asturien mit pfeffersauce Entrecôte of young beef from Asturias with pepper sauce	30,50€
Manitas de cerdo Ibérico deshuesadas con salsa de setas Ausgelöste Füßchen vom Iberico Schwein mit Pilzsauce Trotters of Iberico pork off the bone with mushrooms sauce	28,50€
Carrilleras de cerdo Iberico en su propio jugo, con puré y verdura Bäckchen vom Iberico schwein im eigenen saft mit Kartoffelpüree und Gemüse Cheeks of Iberico pork in its own juice with mashed potatoes and vegetables	28,50€
Solomillo de ternera de Asturias con salsa de vino dulce Filet vom Jungrind aus Asturien mit Süsswein-Sauce Fillet of young beef from Asturias with sweet wine sauce	34,50€
Escalope de ternera relleno de queso y jalapeños (picante). A,C,G Schnitzel vom Jungrind gefüllt mit Käse und Jalapeños-Chilis (scharf) Escalope of young beef stuffed with cheese and Jalapeños-Chilis (spicy)	30,50€

POSTRES 100% caseros DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade

Crema quemada de mascarpone. G Gebrannte Mascarpone-Creme Mascarpone burnt cream	9,00€
Helado de avellana con salsa de chocolate caliente. G Haselnusseis mit heißer Schokoladensoße Hazelnut ice cream with hot chocolate sauce	9,80€
Helado de vainilla con salsa de frambuesas caliente. G Vanilleeis mit heißer Himbeersauce Vanilla ice cream with hot raspberries sauce	9,80€
Tiramisú Sa Llotja con helado de caramelo. A,G Tiramisú Sa Llotja mit karamelleis Tiramisú Sa Llotja with caramel ice	9,50€
Postre del día - Tages Dessert - Dessert of the day	9,00€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla. A,G Apfel Tarte Tatin mit Vanilleeis Eis Apple tatin tarte with vanilla ice cream	10,90€
Affogato	6,50€
Una bola de sorbete o helado Eine Kugel Sorbet oder Eiscreme One scoop of sorbet or ice cream (Con licor - Mit Spirituosen - With liquor)	3,50€ + 3,50€

Vinos de postre - Dessert Wine - Sweet wines (por copa/pro Glass/per glass)

Sauternes Chateau Violet Lamothe	12,00€
Ochoa Moscatel	10,50€
Mortitx dolç de gel	12,00€
O'Porto 10 años	10,50€

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

ALLERGEN - ALÉRGENOS

- A**  Cereals containing gluten wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their variety
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.
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
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, pistaciacios, 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.