

## ENTRANTES - ENTRANTS - VORSPEISEN - STARTERS

Sopa del día - Tagessuppe – Soup of the day F,G	6,90€
Sopa de pescado y mariscos con ravioli de langostinos A,B,D Suppe von Fisch und Meeresfrüchten – Fish and seafood soup Sopa de peix i mariscs amb ravioli de llangostins	12,00€
Ensalada de temporada con aguacate, mozzarella y pesto G Saisonsalate mit Avocado, mozzarella und Pesto - Salad with avocado, mozzarella and pesto Amanida de temporada amb alvocat, mozzarella i pesto	10,90€
Alcachofas fritas con tomate y jamón Ibérico Frittierte Artischocken mit Tomate und Ibericoschinken - Fried artichokes with tomato and Iberico ham Carxofes frites amb tomàquet i pernil Ibérico	14,50€
Gambita blanca mallorquina al ajillo – Weisse mallorquinische Garnelen in Knoblauchöl White Majorcan prawns in garlic oil - Gambita blanca mallorquina amb allada B	16,00€
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	15,20€
Jamón de Guájelo (100% Bellota) – Bellotaschinken Cured bellota ham - Pernil salat de Guájelo (100% Aglà) L	24,90€
Carpaccio de ternera con parmesano y aceite de oliva G Rindercarpaccio mit Parmesan und Olivenöl - Beef carpaccio with parmesan and olive oil Carpaccio de vedella amb parmesà i oli d'oliva	14,90€
Foie-gras a la plancha con patatas fritas y huevo frito de corral C Gebratene Foie-gras, frittierte Kartoffeln u. Spiegelei - Grilled Foie-gras, fried potato and fried egg Foie-gras a la planxa amb patates frites i ou frit de corral	13,00€
Sashimi de atún rojo con salsa picante D,F,I Sashimi vom roten Thunfisch mit pikanter Sauce – Sashimi of red tuna with spicy sauce Sashimi de tonyina vermella amb salsa picant	15,50€
Pulpo mallorquín de la roca a la plancha D Mallorquinische Felskrake vom Grill – Grilled Majorcan rock octopus Pop mallorquí de la roca a la plancha	15,50€
Anchoas del cantabrico 6 uds. – Sardellen aus Kantabrien 6 Stck D Anchovis from Cantabria 6 pcs. - Anxoas de cantabria 6 uds.	18,00€
Croquetas de jamón, manzana y foie (4 uds.) - Kroketten von Schinken, Apfel und Foie (4 Stck.) Croquettes of ham, apple and foie (4 pcs.) - Croquetes de pernil, poma i foie (4 uds.) A,G	15,80€
Ceviche – Pez espada, aguacate – naranja – maíz frito D Ceviche- Schwertfisch-Avocado-Orange-fritierter Mais - Ceviche –Sword fish-avocado-orange-fried maize Ceviche – Peix espassa – alvocat – taronja – blat de moro fregit	15,00€

## PESCADOS Y MARISCOS – PEIX I MARISCOS

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE – FISH AND SEAFOOD

250g de pequeñas gambas rojas de Sóller a la plancha (Entrante) <b>B</b> 250g von kleinen roten Garnelen aus Soller vom Grill (Vorspeise) 250g of small red prawns from Soller (Starter) - 250g de gamba roja petita de Sóller a la planxa (Entrant)	22,50€
Langostinos de mediterraneo en salsa de curry amarillo (suave) o verde (picante) <b>B,F,J</b> Mittelmeer-Langostinos in gelbem (mild) oder grünem (pikant) Curry Prawns from the Mediterrenan in yellow (mild) or grenn (spicy) Curry Llangostins de mediterraneo en salsa de curry groc (suau) o verd (picant)	25,50€
Langosta pelada con huevo frito y patatas <b>B,C</b> Ausgelöste Languste mit Spiegelei und Kartoffeln Lobster out of the shell with fried egg and potatoes - Llagosta pelada amb ou frit i patates	40,00€
Lubina salvaje <b>D</b> Wolfsbarsch "Wildfang" – Wild sea bass - Llobarro salvatge	33,50€
Gallo San Pedro <b>D</b> St. Petersfisch - John Dory - Gall San Pere	33,50€
Tres filetes de pescado <b>D</b> Drei Fischfilets - Three fillets of fish - Tres filets de peix	32,50€
Tartar de pescado blanco (Entrante) <b>D,C</b> Tartar von Edelfischen (Vorspeise) - Tartar of white fishes (Starter) - Tartar de peix blanc (Entrant)	21,50€
Rape <b>D</b> Seeteufel - Monk fish - Rap	32,50€
Tataki de atún rojo <b>D</b> Tataki vom roten Thunfisch – Tataki of red tuna - Tataki de tonyina Vermella	25,50€
Tallarines con carabinero y vieiras <b>A,B,N</b> Tagliatelle mit Riesengarnele und Jakobsmuscheln - Tagliatelle with king prawn and scallops Tallarins amb carabiner i petxines de pellegri	28,50€
Cigala, gambas rojas y conejo "Mar y tierra" con tartín de verduras <b>A,B</b> Kaisergranat, rote Garnelen und Kaninchen "Surf & Turf" mit Gemüse-Tartín Crayfish, red prawns and rabbit "Surf & Turf" with vegetable tartín Escamarlà, gambes vermells i conill "Mar i terra" amb tartín de verdures	29,00€
Caviar Real Beluga 50 g. <b>D,L</b>	100,00€

## VEGETARIANO – VEGETARISCH – VEGETARIAN

Ravioli de espinacas y queso fresco <a href="#">A,G</a>	15,50€
Ravioli von Spinat und Frischkäse - Ravioli of spinach and cottage cheese	
Ravioli d'espinaçs i formatge fresc	
Chili sin carne con nachos	14,50€
Chili ohne Fleisch mit Nachos - Chili without meat and nachos	
Chili sense carn amb nachos	
Curry verde o amarillo de verduras con arroz basmati	14,90€
Gemüse in grünem oder gelben Curry mit Basmatireis – Green or yellow curry of vegetables with basmati rice	
Curry verd o groc de verdures amb arros basmati	

## CARNES – CARNIS

### FLEISCH – MEAT

Paletilla de cochinillo Ibérico confitado con compota de manzana	29,50€
Konfitierte Schulter vom Ibéricospanferkel mit Apfelkompott	
Confitated shouder of Iberico piglet with apple compot	
Espatletla de cochinillo Ibérico amb compota de poma	
Manitas de cerdo Ibérico ( Zampone ) con salsa de boletos <a href="#">A</a>	25,00€
Füsschen vom Ibericoschwein mit Steinpilzsauce	
Trotters of Iberico pork with mushroom sauce	
Manetes de porc Iberico amb salsa de bolets	
Chuletón de vaca madurada (500g)	32,00€
Gereiftes Rindskotelett (500g) - Aged chop of beef (500g) -Costella de vaca madurada (500g)	
Solomillo de ternera de Asturias con Foie-gras y salsa de O'Porto <a href="#">L</a>	32,00€
Filetsteak vom Jungrind mit Foie-gras und Portweinsauce	
Fillet steak with Foie-gras and Port wine sauce - Rellom de vedella de Asturias amb Foie-gras i salsa de O'Porto	
Hamburguesa de buey (300g) con huevo frito y salsa barbacoa casera <a href="#">A,C</a>	27,50€
Hamburger vom Ochsen (300g) mit Spiegelei und hausgemachter Barbacuesauce	
Hamburger of ox (300g) with fried egg and home made barbecue sauce	
Hamburguesa de bou (300g) amb ou frit i salsa de barbacoa fet en casa	
Rabo de buey deshuesado con anguila ahumada <a href="#">D</a>	26,50€
Ausgelöster Ochschwanz mit Räucheraal - Oxtail off the bone with smoked aale	
Coa de bou desossat amb anguila fumada	

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

Tarta fina de manzana con helado de vainilla <b>A,C,G</b> Apfeltarte mit Vanilleeis – Apple tart with vanilla ice cream Tarta fina de poma amb gelat de vainilla	8,00€
Helado de vainilla con salsa de frambuesa o chocolate caliente <b>C,G</b> Vanilleeis mit heissen Himbeeren oder heisser Schokoladensauce Vanilla ice cream with hot raspberries or hot chocolate sauce Gelat de vainilla amb salsa de gerds calents or chocolate calent	8,00€
Semifrio de chocolate y tonka <b>A,C,G</b> Halbgefrorenes von Schokolade und Tonka Semifred de chocolate i tonka	8,00€
Nuestra versión de la tarta “Selva negra” <b>A,G</b> Unsere Version de Schwarzwälder-Kirschtorte Our versión of Black forest cake La nostra versió del pastís “Selva negra”	8,00€
Mousse de chocolate negro <b>G</b> Schwarzes Mousse au chocolat – Black chocolate mousse Mousse de xocolata negre	8,00€
Postre del día - Tagesdessert - Dessert of the day	7,50€
Queso artesano de Mahón con trufa y miel <b>G</b> Traditioneller Mahónkäse mit Trüffel und Honig Traditional Mahón cheese with truffle and honey Formatge artesà de Mahón amb tòfona i mel	10,50€
Sorbete por bola Sorbet pro Kugel - Sorbet per scoop - Sorbet per bola Con licores – amb licors – mit Spirituosen – with liquors	2,50€ + 2,50€
Helados por bola <b>C,G</b> Eiscreme pro Kugel – Ice cream per scoop Gelats per bola	2,50€












Vinos de postre Dessertweine Sweet wines Vins dolços (por copa/pro Glass/per glass)

Sauternes Chateau Violet Lamothe	9,20€
Ochoa Moscatel	6,40€
Mortitx dolç de gel	8,90€
O'Porto 10 años	7,50€

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

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

## ALLERGEN - ALÉRGENOS

- A**  Cereals containing gluten wheat, rye, barley, oats, spelted, 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 anderen 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 Milchzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H**  Nuts, like 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.