

ENTRANTES - VORSPEISEN - STARTERS

Sopa del día - Tagessuppe – Soup of the day F,G	9,50€
Sopa de pescado y mariscos con ravioli de langostinos A,B,D Suppe von Fisch und Meeresfrüchten mit Langostino-Ravioli – Fish and seafood soup with prawn ravioli	12,00€
Ensalada de temporada con aguacate, mozzarella y pesto G Saisonsalate mit Avocado, mozzarella und Pesto - Salad with avocado, mozzarella and pesto	11,50€
Alcachofas fritas con tomate y jamón Ibérico Frittierte Artischocken mit Tomate und Ibericoschinken - Fried artichokes with tomato and Iberico ham	15,00€
Gambita roja mallorquina al ajillo – Rote mallorquinische Garnelen in Knoblauchöl Red Majorcan prawns in garlic oil B	16,00€
Jamón de Guíjelo (100% Bellota) – Bellotaschinken - Cured bellota ham L	24,90€
Carpaccio de ternera con aceite de oliva y parmesano G Rindercarpaccio mit Olivenöl und Parmesan Carpaccio of young beef with olive oil and parmesan cheese	15,00€
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	14,50€
Sashimi de atún rojo con wasabi y gengibre D Sashimi vom roten Thunfisch mit Wasabi und Ingwer - Sashimi of red tuna with wasabi and ginger	16,50€
Croquetas de jamón, manzana y foie (4 uds.) - Krokettten von Schinken, Apfel und Foie (4 Stck.) Croquettes of ham, apple and foie (4 pcs.) A,G	15,80€
Frito de chipirones "Sa Llotja" D Frito von Minitintenfischen "Sa Llotja" (sautiert, nicht frittiert!) Frito of mini-squid "Sa Llotja" (sauteed, no deep fried!)	15,90€

VEGETARIANO – VEGETARISCH – VEGETARIAN

Ravioli de espinacas con salsa de tomate y parmesano A,G Spinatravioli mit Tomatensauce und Parmesan Ravioli of spinach with tomato sauce and parmesan cheese	17,50€
Risotto de setas y espárragos Risotto von Pilzen und grünem Spargel Risotto of mushrooms and green asparagus	15,00€
Poke-Bowl - arroz, mango, aguacate, cebolla, zanahoria, rábano, wakame (frio) Poke-Bowl - Reis, Mango, Avocado, Zwiebel, Karotte, Radieschen, Wakame (kalt) Poke-Bowl - rice, mango, avocado, onion, carrot, radishes, wakame (cold)	16,50€

PESCADOS Y MARISCOS FISCH UND MEERESFRÜCHTE – FISH AND SEAFOOD

Tartar de pescado blanco al estilo clásico (Entrante) C,D Tartar von Edelfischen "klassische Art" (Vorspeise) Tartar of white fish "classic style" (starter)	21,50€
Langostinos de mediterraneo en salsa de curry amarillo (suave) o verde (picante) B,F,J Mittelmeer-Langostinos in gelbem (mild) oder grünem (pikant) Curry Prawns from the Mediterrenan in yellow (mild) or green (spicy) Curry	26,00€
Langosta pelada con huevo frito y patatas B,C Ausgelöste Languste mit Spiegelei und Kartoffeln Lobster out of the shell with fried egg and potatoes	40,00€
Tataki de atún rojo con mermelada de tomate y chili D Tataki vom roten Thunfisch mit Tomaten-Chili Marmelada - Tataki of red tuna with tomato-chili jam	25,50€
Pescado del día D Fisch nach Tagesangebot - Fish of the day	33,50€
Tallarines con carabinero y vieiras A,B,N Tagliatelle mit Riesengarnele und Jakobsmuscheln - Tagliatelle with king prawn and scallops	29,50€
Caviar Real Beluga 50 g. D,L	100,00€

CARNES - FLEISCH – MEAT

Hamburguesa "Sa Llotja" de solomillo de ternera y buey 300g A Hamburger "Sa Llotja" von Jungrind- und Ochsenfilet 300g Hamburger "Sa Llotja" of young beef and ox fillet 300g	27,50€
Costillas de cerdo Ibérico confitadas con salsa barbacoa Konfitierte Rippchen vom Ibericoschwein mit Barbecue-Sauce Confitaded spare ribs of Iberico pork with Barbecue sauce	25,50€
Manitas de cerdo Ibérico (Zampone) con salsa de boletos A Füsschen vom Ibericoschwein mit Steinpilzsauce - Trotters of Iberico pork with mushroom sauce	25,00€
Entrecôte de ternera con salsa de pimienta verde Entrecôte vom Jungrind mit grüner Pfeffersauce - Entrecôte of young beef with sauce of green pepper	26,50€
Solomillo de ternera con Foie-gras y salsa de O'Porto L Filetsteak vom Jungrind mit Foie-gras und Portweinsauce - Fillet steak with Foie-gras and Port wine sauce	32,00€

POSTRES 100% caseros

DESSERT 100% hausgemacht – DESSERT 100% homemade

Tarta fina de manzana con helado de vainilla A,C,G Apfeltarte mit Vanilleeis – Apple tart with vanilla ice cream	8,00€
Helado de vainilla con salsa de frambuesa o chocolate caliente C,G Vanilleeis mit heissen Himbeeren oder heisser Schokoladensauce Vanilla ice cream with hot raspberries or hot chocolate sauce	8,00€
Semifrio de chocolate y tonka A,C,G Halbgefrorenes von Schokolade und Tonka	8,00€
Nuestra versión de la tarta "Selva negra" A,G Unsere Version de Schwarzwälder-Kirschtorte Our versión of Black forest cake	8,00€
Postre del día - Tagesdessert - Dessert of the day	7,50€
Queso artesano de Mahón con trufa y miel G Traditioneller Mahónkäse mit Trüffel und Honig Traditional Mahón cheese with truffle and honey	10,50€
Sorbete por bola Sorbet pro Kugel - Sorbet per scoop Con licores – amb licors – mit Spirituosen – with liquors	2,50€ + 2,50€
Helados por bola C,G Eiscreme pro Kugel – Ice cream per scoop	2,50€















Vinos de postre Dessertweine Sweet wines (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

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 odehderen 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, pistaciaccios, 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.