



PARA PICAR / TO SHARE / ZUM TEILEN

Pan, alioli y aceitunas  Bread, alioli and olives <i>Brot, Alioli und Oliven</i>	3,50€
Vasito de gazpacho de sandía  Glass of watermelon gazpacho <i>Wassermelonen Gazpacho Gläschen</i>	2,50€
Croquetón de pollo, sobrasada y miel Chicken, sobrasada and honey XL-croquette <i>Hühnchen, Sobrasada und Honig XL-Krokette</i>	2,50€
Croqueton de queso azul y pera asada  Blue cheese and roasted pear XL-croquette <i>Blauschimmelkäse und geröstete Birne XL-Krokette</i>	2,50€
Saam de panceta ibérica con mayonesa hoisin y hierbas frescas Iberico pork belly saam with hoisin mayonnaise and fresh herbs <i>Iberischer Schweinebauch-Saam mit Hoisin-Mayonnaise und frischen Kräutern</i>	4,50€
Saam de langostino crujiente con salsa satay Crunchy prawn saam with satay sauce <i>Knusprige Garnele saam mit Satay Sauce</i>	4,50€
Zamburiña gratinada Scallop au gratin <i>Gratinierte Jakobsmuschel</i>	4,50€
Patatas bravas  "Patatas bravas" "Patatas bravas"	6,00€
Tosta mallorquina de sobrasada, queso mahonés y miel Mallorcan toast with sobrasada, Mahon cheese and honey <i>Mallorquinischer Toast mit Sobrasada, Mahon Käse und Honig</i>	7,50€
Hummus de remolacha con crudités y papadum  Beetroot hummus with crudités and papadum <i>Rotebeeten Hummus mit Crudités und papadum</i>	10,50€
Espárragos verdes con salsa gribiche  Green asparagus with gribiche sauce <i>Grüner Spargel mit Gribiche Sauce</i>	10,00€
Nachos con queso, guacamole y chili con carne Nachos with cheese, guacamole and chili con carne <i>Nachos mit Käse, Guacamole und chili con carne</i>	13,50€
Gratinado de patata y queso mahones con butifarrón, sobrasada y panceta Potatoe and Mahón cheese Gratin with sausage, sobrasada and bacon <i>Gratin aus Kartoffeln und Mahón-Käse mit Wurst, Sobrasada und Speck</i>	13,50€

ENSALADAS / SALADAS / SALATE

Ensalada César con pollo Caesar salad with chicken <i>Caesar Salat mit Huhn</i>	16,00€
Ensalada César con langostinos Caesar salad with prawns <i>Caesar Salat mit Garnelen</i>	17,50€
Ensalada César con salmón ahumado Caesar salad with smoked salmon <i>Caesar Salat mit Räucherlachs</i>	18,50€
Ensalada de queso de cabra gratinado, jamón serrano y nueces Grilled goat's cheese salad, Serrano ham and nuts <i>Gegrillter Ziegenkäse Salat, Serrano Schinken und Nüsse</i>	17,50€
Poke bowl con faláfel, arroz, aguacate, mango, wakame, edamame y verduras  Poke bowl with falafel, rice, avocado, mango, wakame, edamame and vegetables <i>Poke Bowl mit Falafel, Reis, Avokado, Mango, Wakame, Edamame und Gemüse</i>	16,50€
Poke bowl de salmón con arroz, aguacate, mango, wakame, edamame y verduras Salmon Poke bowl with rice, avocado, mango, wakame, edamame and vegetables <i>Poke Bowl aus Lachs mit Reis, Avokado, Mango, Wakame, Edamame und Gemüse</i>	18,50€
Ceviche de pulpo y langostinos con aguacate, verduras, choclo y plátano frito Octopus and King prawn ceviche with avocado, vegetables, corn and fried banana <i>Oktopus und Riesenkravetten Ceviche mit Avokado, Gemüse, Mais und frittierte Banane</i>	18,00€

VA DE PAN / BREADS / BROTE

Bocata de salmón ahumado, rúcula, salsa tártara y aguacate Smoked salmon, rocket, tartar sauce and avocado sandwich <i>Räucherlachs, Rucola, Remoulade und Avocado-Sandwich</i>	16,50€
Bocata vegetal con espárragos, salsa tártara, rúcula y aguacate  Veggie sandwich with asparagus, tartar sauce, rocket and avocado <i>Veggie-Sandwich mit Spargel, Remoulade, Rucola und Avocado</i>	12,50€
Bocata de pollo con salsa satay Chicken sandwich with satay sauce <i>Hähnchen-Sandwich mit Satay Sauce</i>	14,50€
Club Sándwich (pollo, bacón, huevo, queso, lechuga, tomate y mayonesa) (chicken, bacon, egg, cheese, lettuce, tomato and mayonnaise) <i>(Huhn, Speck, Ei, Käse, Salat, Tomate und Mayonnaise)</i>	14,50€
Hamburguesa de ternera con lechuga, pepinillo, tomate, bacón, cebolla roja y queso cheddar Beef burger with lettuce, pickle, tomato, bacon, red onion and cheddar <i>Rindshamburger mit Salat, Gurke, Tomate, Speck, roten Zwiebeln und Cheddar</i>	16,50€

PRINCIPALES / MAINS / HAUPTGÄNGE

Tagliatelle al pesto de albahaca con calabacín y tomates cherrys asados 	16,00€
Basil pesto tagliatelle with zucchini and roasted cherry tomatoes <i>Basilikum Pesto Tagliatelle mit Zucchini und gegrillte Kirschtomaten</i>	
Risotto de verduras con salsa romesco y toque de lima 	18,00€
Vegetable risotto with romesco sauce and a touch of lime <i>Gemüserisotto mit Romescosauce und Limette</i>	
Tagliatelle con pulpo, langostinos, salsa tamarindo y tomates cherrys asados	24,50€
Octopus and prawn tagliatelle with tamarind sauce and roasted cherry tomatoes <i>Oktopus und Garnelen Tagliatelle mit Tamarindensauce und gegrillte Kirschtomaten</i>	
Bacalao confitado con puré de chirivía y ajo negro, brotes frescos, rabanitos y manzana	25,00€
Confit cod with parsnip puree and black garlic, fresh sprouts, radishes and apple <i>Konfitierter Kabeljau mit Pastinake und schwarzem Knoblauch Püree, frischen Sprossen, Radieschen und Apfel</i>	
Pescado de mercado con cremoso de apio y remolacha, verduras y salsa estragón	26,00€
Market fish with creamy celery and beetroot, vegetables and tarragon sauce <i>Markt Fisch mit Cremige Sellerie-Rote-Bete-Gemüse-Estragon-Sauce</i>	
Thai curry rojo de verduras con arroz jazmín  	17,50€
Red Thai-curry with vegetables and jasmine rice <i>Vegetarisches Rotes Thai-Curry mit Jasminreis</i>	
Thai curry rojo de pollo con arroz jazmín 	18,50€
Red Thai-curry with chicken and jasmine rice <i>Rotes Thai-Curry mit Hähnchen und Jasminreis</i>	
Paletilla de cordero mallorquín con verduras asadas, albaricoque y almendras	29,50€
Mallorquin lamb shoulder with grilled vegetables, apricots and almonds <i>Mallorquinische Lamm Palette mit gegrilltem Gemüse, Aprikosen und Mandeln</i>	
Entrecot de ternera gallega con patat6, gírgolas y mantequilla de hierbas	28,50€
Galician beef entrecote with potatoes, oyster mushrooms and herb butter <i>Galicisch Rinderentrecote mit Bratkartoffeln, Austernpilzen und Kräuterbutter</i>	

DULCES / SWEET / SÜSSES

Helados y sorbetes Ice cream and sorbets <i>Eis und Sorbets</i>	4,00€
Crema de Naranja sanguina con crumble de almendras Blood orange cream with almond crumble <i>Blutorangen creme mit Mandel-Crumble</i>	7,50€
Brownie con helado de vainilla Brownie with vanilla ice-cream <i>Brownie mit Vanilleeis</i>	7,50€
Bizcocho de chocolate con helado de toffee y crema de cacahuete Chocolate spongecake with toffee ice-cream and peanutbutter <i>Schokoladenbiskuit mit Karameleis und</i>	7,50€
Plátano caramelizado con ron mallorquín, helado de pistacho y su galleta Caramelized banana with mallorcan Rum, pistachio ice cream and its biscuit <i>Karamellisierte Banana mit Mallorquinischer Rum, Pistazieneis und Keks</i>	7,50€
Tarta de queso con frutos rojos Cheesecake with red berries <i>Käsekuchen mit roten Beeren</i>	7,50€

PIDE A NUESTROS CAMAREROS LA CARTA DE ALÉRGENOS

Allergy menú available upon request

Um Allergene zu überprüfen Fragen Sie unser Personal

DULCES / SWEET / SÜSSES

Helados y Sorbetes Ice cream and sorbets <i>Eis und Sorbets</i>	4,00€
Crema de Naranja sanguina con crumble de almendras Blood orange cream with almond crumble <i>Blutorangen creme mit Mandel-Crumble</i>	7,50€
Brownie con helado de vainilla Brownie with vanilla ice-cream <i>Brownie mit Vanilleeis</i>	7,50€
Bizcocho de chocolate con helado de toffee y crema de cacahuete Chocolate spongecake with toffee ice-cream and peanut butter <i>Schokoladenbiskuit mit Karameleis und Erdnussbutter</i>	7,50€
Plátano caramelizado con ron mallorquín, helado de pistacho y su galleta Caramelized banana with mallorcan Rum, pistachio ice-cream and its biscuit <i>Karamellisierte Banana mit Mallorquinischer Rum, Pistazieneis und Keks</i>	7,50€
Tarta de queso con frutos rojos Cheesecake with red berries <i>Käsekuchen mit roten Beeren</i>	7,50€

CAFÉ / COFFEE / KAFFEE

Café Americano Americano Coffee <i>Americano Kaffee</i>	2,80€	Doble Espresso Double Espresso <i>Doppelter Espresso</i>	3,40€
Café con Leche Coffee with Milk <i>Kaffee mit Milch</i>	2,90€	Café Helado / opción Decaf Iced Coffee / Decaf option <i>Eiskaffee / auch Entkoffeinerter</i>	4,40€
Cappuccino Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,70€	Café Irlandés Irish Coffee <i>Irischer Kaffee</i>	8,60€
Cortado Cortado <i>Cortado</i>	2,30€	Té / infusiones Tea <i>Tee</i>	2,80€
Espresso Espresso <i>Espresso</i>	2,10€		

PIDE A NUESTROS CAMAREROS LA CARTA DE ALÉRGENOS

Allergy menu available upon request

Um Allergene zu überprüfen Fragen Sie unser Personal

DIGESTIVOS / DIGESTIFS

Aperol	6,50€
Vermouth	5,50€
Hierbas	6,00€
Campari	6,50€
Grappa La Bianca	6,50€
Grappa Sibona	12,00€
Pacharán	5,50€
Pernod	6,50€
Ramazzotti	6,50€
Fernet Branca	6,60€
Porto	6,00€
Vermouth Muntaner Blanco	6,50€

LICORES / LIQUEURS / LIKÖRE

Sambuca	6,00€
Cachaza Pitu	6,00€
Malibú	6,00€
Baileys	6,00€
Amaro Averna	6,00€
Amaretto Disaronno	6,50€
Licor 43	6,00€
Tía María	6,00€
Grand Marnier	7,50€
Cassis	7,00€
Benedictine	7,00€
Kahlua	6,00€
Tío Pepe	5,50€
Cointreau	6,20€

BRANDY

Cardenal Mendoza	8,90€
Magno	6,50€
Papidoux (Calvados)	7,50€
Courvasier	9,50€
Carlos I	9,20€
Suau 15 años	8,90€