

V'ERKOSTUNG

ENTDECKEN SIE UNSER VERKOSTUNGSMENÜ
EINE VOLLSTÄNDIGE TABELLE BESTEHEND AUS 8 SCHRITTEN

85
P.P.

S'NACKS

"GILDA U VICENÇ" MIT BLAUEM THUNFISCH UND "TREMPÓ" · 2 STCK

18

KÜRBISKROKETTE UND "BOTIFARRÓ" AUS LLOSETA
MIT GEBRATENEM APFEL · 2 STCK

8

ARTISCHOCKEN-KRAPFEN MIT EIGELB
UND MAHÓN MENORCA-KÄSE · 2 STCK

10

V'ORSÄTZE

AROMATISCHER RINDER-CARPACCIO-SALAT
UND KAPERN

18

CAMPERO-HÜHNERTERRINE "LO REI EN JAUME"
MIT BRÖTENSFT UND GETROCKNETEN FRÜCHTEN

16

GEMÜSE IN LEICHTER PICKLE- UND KABELJAUSCHAUM

16

RAVIOLI GEFÜLLT MIT TINTENFISCHTOPF
MIT ZWIEBELN UND SOSSE AUS SEINEM SAFTT

26

BISKUITSALAT MIT MAHÓN-MENORCA-KÄSE, BIRNEN UND WALNÜSSEN

16

ROTE GARNELEN "SUQUET" GLATTER REIS

28

HAUPT'SÄCHLICH

KÜRBIS "WELLINGTON" MIT CREME-SENF-SAUCE <small>GESCHÄTZTE VORBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN</small>	24
AUBERGINEN-TIMBAL MIT TOMATENSAFT UND MISO-SAUCE	20
GENARBTER SNAPPER IM MALLORQUINISCHEN STIL MIT PFEFFERMINZE UND GERÖSTETEN TOMATEN	32
BASS MIT SEINEM PIL PIL LAUCH-KNOBLAUCH, CODIUM-ALGEN UND GEBRATENE GRÜNE PAPRIKA	30
SEEHECHT MIT GERÖSTETEM GEMÜSE UND IBIZA-SAUCE	28
HUMMER VON EL SEÑORITO MIT KARTOFFELN UND "SPIEGELEIERN"	39
ENSAÏMADA, GEFÜLLT MIT FARAONA-MALLORKANISCHEM EINTOPF UND SEINE SAUCE MIT MANDELN	29
LAMMLENDE MIT PILZEN, CREMIGE GEWÜRZ-APRIKOSEN-SAUCE	36
GERÖSTETER "PORC NEGRE" SAUG UND "PATATÓ" GLASIERT MIT SEINEM SAFT <small>GESCHÄTZTE VORBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN</small>	36
WAGYU-SINGLETT IN FEINER KRÄUTERKRUST KANDIERTE ARTISCHOCKEN UND BORDELAISE-SAUCE	49

EX'TRA GARNISON

AROMATISCHER GRÜNER SALAT MIT SENFVINAIGRETTE	9
GERÖSTETES GEMÜSE MIT AROMATISCHEN KRÄUTERN	9
"PATATÓ" RISOLAT MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN	9

NACH'SPEISEN

MALLORCA-MANDEL-COULANT MIT SEINEM EIS 9

ZITRONENWOLKE MIT SEINEN TEXTUREN 9

KAFFEE, AMAZONAS RUM UND SCHOKOLADE 9

UNSER APFELTATIN MIT GESALZENEM KARAMELLEIS 9

UNSERE PAWLOVA 9

SÜSSE W'EINE

ROVER DOLÇ (Preis pro Glas) 12
NAVE ROVER / ALGAIDA / MUSCAT

PORT DE CECILI BLANC (Preis pro Glas) 12
CA'N VIDALET / POLLENÇA / MUSCAT

PX / BODEGAS HIDALGO (Preis pro Glas) 12
JEREZ / PEDRO XIMÉNEZ

TAWNY PORT / MIGUELS
OPORTO / TOURIGA NACIONAL / TOURIGA FRANCA

SAUERTEIG UND JOHANNISBROTBROTSERVICE MIT EVOO 6

Alle Rohprodukte wurden zuvor eingefroren

Unser Haus verfügt über eine Allergenkarte

S'NACKS

"GILDA U VICENÇ" MIT BLAUEM THUNFISCH UND "TREMPÓ"



KÜRBISKROKETTE UND "BOTIFARRÓ" AUS LLOSETA



ARTISCHOCKEN-KRAPFEN MIT EIGELB



V'ORSÄTZE

AROMATISCHER RINDER-CARPACCIO-SALAT



CAMPERO-HÜHNERTERRINE "LO REI EN JAUME"



GEMÜSE IN LEICHTER PICKLE- UND KABELJAUSCHAUM



RAVIOLI GEFÜLLT MIT TINTENFISCHTOPF



BISKUITSALAT MIT MAHÓN-MENORCA-KÄSE, BIRNEN UND WALNÜSSENARROZ



ROTE GARNELEN "SUQUET" GLATTER REIS



NACH'SPEISEN

MALLORCA-MANDEL-COULANT MIT SEINEM EIS



ZITRONENWOLKE MIT SEINEN TEXTUREN



KAFFEE, AMAZONAS RUM UND SCHOKOLADE



UNSER APFELTATIN MIT GESALZENEM KARMELLEIS



UNSERE PAWLOVA



HAUPT'SÄCHLICH

KÜRBIS "WELLINGTON"



AUBERGINEN-TIMBAL MIT TOMATENSAFT



PARGO GRATINADO A LA MALLORQUINA



BASS MIT SEINEM PIL PIL



SEEHECHT MIT GERÖSTETEM GEMÜSE



HUMMER VON EL SEÑORITO MIT KARTOFFELN UND "SPIEGELEIERN"



ENSAÏMADA, GEFÜLLT MIT FARAONA-MALLORKANISCHEM Eintopf



LAMMLENDE MIT PILZEN,



GERÖSTETER "PORC NEGRE" SAUG



WAGYU-SINGLETT IN FEINER KRÄUTERKRUST



EX'TRA GARNISON

AROMATISCHER GRÜNER SALAT MIT SENFVINAIGRETTE



GERÖSTETES GEMÜSE

"PATATÓ" RISOLAT MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN

SAUERTEIG UND JOHANNISBROTBROTSSERVICE MIT EVOO



Weichtiere



Fisch



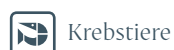
Sellerie



Ei



Molkerei



Krebstiere



Soja



Sesam



Senf



Erdnuss



Gluten



Sulfit



Nüsse