RESTAURANT MENU

TAPAS
Gerne zum Teilen

Brot und hausgemachte Aioli _____ 6,00
Glutenfreies Brot und hausgemachte Aioli _____ 6,00
Oliven (vegan)_____ 5,00
Pimientos de Padrón (vegan)_____ 9,50
Burrata mit geschmorten Tomaten _____21,00
Patatas Bravas mit pikanter Sauce (optional vegan)___14,00
Gebackener Blumenkohl mit Pachika-Sauce (vegan)__16,00
Hausgemachte Trüffel-Pommes mit
Parmesan (optional vegan)_____17,50
Gebackene Aubergine mit Spinatfüllung (vegan)_____19,50
Knoblauchgarnelen _____19,50
Gambas d'Alcudia _____19,50
Gegrillter Oktopus mit Püree und Oliven-Mayo_____21,50
Wolfsbarsch Pebres Style _____21,00
Hausgemachte Albondigas _____16,00
Frittierter Tintenfisch mit Zitronenmayo _____14,00
Baby Calamari mit Petersilien-Aioli _____19,00
Unser „Steak Tartar" _____17,50
Steak Brett _____29,00
Presa Ibérica Brett _____26,00
Iberico-Schinkenvariation _____19,50
Käsebrett _____17,00
Käse-Schinken-Brett _____19,00

COCAS
Spanischer Blechkuchen

mit Zucchini, Ziegenfrischkäse und Olivenpaste
(optional vegan) _____13,50
mit geschmorten Zwiebeln und
Manchego überbacken _____13,00
mit gegrilltem Gemüse (vegan) _____ 14,00

PA AMB OLI
Brot mit Tomaten und Öl – Klassiker Mallorcas

„Clásico", mit Tomatenmarmelade und Olivenöl(vegan)_ 9,50
mit Serrano-Schinken / Iberico-Schinken ____ 12,00 / 16,00
mit Mahones-Käse_____12,00
mit mallorquinischer Sobrassada-Wurst und Honig___13,00

EMPFEHLUNG
CROQUETAS
Hausgemache Kroketten

Hausgemachte Kroketten gefüllt mit ...
Schinken / Rindfleisch / Spinat

½ Portion = 3 Stück / 8,50 1 Portion = 6 Stück / 16,00

HUEVOS ROTOS
Kartoffeln mit Ei nach „Großmutters Art"
Unser Must Have

mit Paprika _____15,00
mit Serrano-Schinken /Iberico-Schinken_____ 17,50/19,50
mit mallorquinischer Sobrassada-Wurst_____16,00
mit frischem Trüffel _____23,00

PAELLA CLÁSICO
Pfannengerichte (Zubereitung ca. 30 Min.)

Reis mit Gemüse der Saison (vegan)_____ p.P. 29,50
Reis mit iberischem Schweinenacken und
Pilzen der Saison _____ p.P. 32,50
Reis mit mit Gambas und Pulpo _____ p.P. 34,50

Empfehlung des Hauses: Statt mit Reis auch als Fideuà (Nudeln mallorquinischer Art)

ESPECIALES
Hauptgerichte

Wolfsbarsch a la plancha _____29,00
Konfierte Lammschulter mit Jus _____39,00
Solomillo - Filet vom Weiderind _____49,00
Taglierini-Nudeln mit frischen Trüffel_____28,50
Taglierini-Nudeln mediterran (vegetarisch) _____24,50

ENSALADAS
Salate

Bunter Blattsalat mit Linsen _____ 18,00
mit gebackenen Cherrytomaten
und kleinen Kartöffelchen Ⓥ _____18,50
mit Knoblauch-Garnelen _____21,00
Mallorquinischer Tomatensalat mit Pulpo _____22,50

GUARNICIONES
Beilagen oder einfach so

Kartoffelpüree nach spanischer Art (vegan)_____ 7,50
Hausgemachte Pommes Frites (vegan)_____ 7,50
Grüner Blattsalat mit Hausdressing (vegan)_____ 6,50
Fenchelsalat mit Parmesan und Pinienkernen
(optional vegan)_____ 9,50
Sautiertes Gemüse der Saison (vegan)_____ 9,00
Tomatensalat nach mallorquinischer Art (vegan)_____ 8,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, das Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten geben kann. 11/26