



RESTAURANT MENU



PA AMBOLI

Brot mit Tomaten und Öl

„Clásico“, mit Tomatenmarmelade und Olivenöl	9,00
mit Serrano-Schinken / Iberico-Schinken	12,00 / 16,00
mit Mahones-Käse	12,00
mit mallorquinischer Sobrassada-Wurst und Honig	13,00

COCAS

Spanischer Blechkuchen

mit Zucchini, Ziegenfrischkäse und Olivenpaste	12,50
mit geschmorten Zwiebeln und Manchego überbacken	12,00
mit gegrilltem Gemüse	13,00

EMPFEHLUNG

CROQUETAS

Hausgemachte Krokette

Hausgemachte Krokette gefüllt mit ...

Schinken / Rindfleisch / Spinat

½ Portion = 3 Stück / 7,50 1 Portion = 6 Stück / 15,00

TAPAS

Gerne zum Teilen

Brot und hausgemachte Aioli	4,00
Oliven	5,00
Pimientos de Padrón	9,00
Burratta mit geschmorten Tomaten	19,50
Patatas Bravas mit pikanter Sauce	11,50
Tortilla de patata	9,00
Gebackener Blumenkohl mit Pachika-Sauce	14,50
Gerösteter Brokkoli auf Kichererbsenmousse	15,50
Hausgemachte Trüffel-Pommes mit Parmesan	16,50
Gebackene Aubergine mit Spinatfüllung	18,50
Knoblauchgarnelen	18,50
Gambas d'Alcudia	18,50
Gegrillter Oktopus mit Püree und Oliven-Mayo	19,50
Hausgemachte Albondigas	15,50
Frittierter Tintenfisch mit Zitronenmayo	12,50
Baby Calamari mit Petersilien-Aioli	17,50
Unser „Steak Tartar“	16,50
Steak Brett	28,00
Preso Ibérica Brett	22,00
Jamon de Iberico Teller	½ Port. 15,00 / 29,00
Käse Brett	15,50

ENSALADAS

Salate

Bunter Blattsalat mit Linsen	16,50
mit gebackenen Cherrytomaten und kleinen Kartoffelchen	16,50
mit Knoblauch-Garnelen	18,50
Mallorquinischer Tomatensalat mit Pulpo	18,50
Tuna-Tomate Salat	22,00

HUEVOS ROTOS

Kartoffeln mit Ei nach „Großmutter Art“

mit Paprika	14,50
mit Serrano-Schinken / Iberico-Schinken	16,50 / 18,50
mit mallorquinischer Sobrassada-Wurst	15,00
mit frischem Trüffel	23,00

PAELLA CLÁSICO

Pfannengerichte (Zubereitung ca. 30 Min.)

Reis mit Gemüse der Saison	p.P. 26,50
Reis mit iberischem Schweinenacken und Pilzen der Saison	p.P. 28,50
Reis mit mit Gambas und Pulpo	p.P. 28,50

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

ESPECIALES

Hauptgerichte

Wolfsbarsch a la plancha	29,50
Konfierte Lammshulter mit Jus	38,00
Solomillo - Filet vom Weiderind	45,00
Taglierini-Nudeln mit frischen Trüffel	26,00
Taglierini-Nudeln mediterran (veggie)	22,00

GUARNICIONES

Beilagen oder einfach so

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



RESTAURANT MENU



PA AMBOLI

Bread, tomatoes and olive oil

"Clásico", with tomato jam and olive oil	9,00
with Jamón de Serrano / Iberico	12,00 / 16,00
with Mahón cheese	12,00
with Majorcan Sobrassada and honey	13,00

COCAS

Spanish sheet cake

with zucchini, goat cream cheese and tapenade	12,50
with braised onions and Manchego gratinated	12,00
with grilled veggies	13,00

RECOMMENDATION

CROQUETAS

Homemade croquettes

Croquettes filled with ...

ham / beef / spinach

½ portion = 3 pieces / 7,50 1 portion = 6 pieces / 15,00

TAPAS

To be shared

Bread with homemade aioli	4,00
Olives	5,00
Pimientos de Padrón	9,00
Burratta with braised tomatoes	19,50
Patatas Bravas (potatoes with spicy sauce)	11,50
Tortilla de patata	9,00
Baked cauliflower with pachika sauce	14,50
Roasted broccoli on chickpea mousse	15,50
Homemade French fries with truffle and parmesan	16,50
Eggplant stuffed with spinach	18,50
Garlic prawns	18,50
Gambas d'Alcudia	18,50
Grilled octopus with mashed potatoes & olive mayo	19,50
Homemade Albondigas	15,50
Fried squid with lemon mayonnaise	12,50
Baby calamari with parsley aioli	17,50
Our steak tartare	16,50
Grilled meat platter	28,00
Presca Ibérica platter	22,00
Plate of Jamón Ibérico	½ PTN 15,00 / 29,00
Cheese platter	15,50

ENSALADAS

Salads

Salad with lentils	16,50
with roasted cherry tomatoes and potatoes	16,50
with garlic prawns	18,50
Majorcan tomato salad with octopus	18,50
Tuna tomato salad	22,00

HUEVOS ROTOS

Eggs with fried potatoes

with roasted bell peppers	14,50
with Jamón Serrano/ Jamón Ibérico	16,50/ 18,50
with Majorcan Sobrassada	15,00
with fresh truffles	23,00

PAELLA CLÁSICO

Pan-fried dishes (approx. 30 min)

with seasonal vegetables	p.p. 26,50
with Iberian pork neck and seasonal mushrooms	p.p. 28,50
Fideuà (noodle dish with seafood)	
with prawns and pulpo	p.p. 28,50

House recommendation: Instead of rice also as fideuà (Mallorcan-style pasta)

ESPECIALES

Grilled sea bass	29,50
Lamb shoulder confit with jus	36,00
Solomillo - Grass Fed Beef Filet	45,00
Taglierini pasta with fresh truffle	26,00
Taglierini mediterranean (veggie)	22,00

GUARNICIONES

Side dishes or just like that

Mashed potatoes spanish type	6,00
Homemade French fries	6,50
Green salad with homemade dressing	6,00
Fennel salad with parmesan and pine nuts	8,50
Sauteed vegetables of the season	7,50
Tomato salad mallorcan style	7,50



RESTAURANT MENU



PA AMB OLI

Pan, tomate, y aceite de oliva

„Clásico“	9,00
con jamón serrano / ibérico	12,00 / 16,00
con queso mahonés	12,00
con sobrassada	13,00

COCAS

con calabacín, queso fresco de cabra y tapenade	12,50
con cebolla braseada y manchego gratinado	12,00
con verduras a la parrilla	13,00

RECOMENDACIÓN CROQUETAS

Croquetas de ...

jamón / carne de vacuno / espinacas

½ porción = 3 piezas / 7,50 1 porción = 6 piezas / 15,00

TAPAS

Pan con alioli casero	4,00
Aceitunas	5,00
Pimientos de padrón	9,00
Burratta con tomates guisados	19,50
Patatas bravas con salsa picante	11,50
Tortilla de patatas	9,00
Coliflor al horno con salsa pachika	14,50
Brócoli asado sobre mousse de garbanzos	15,50
Patatas fritas de la casa con trufa y parmesano	16,50
Berenjenas rellenas de verdura	18,50
Gambas al ajillo	18,50
Gambas d'Alcudia	18,50
Pulpo a la parrilla con patata rota y mahonesa de olivas negras	19,50
Albondigas caseras	15,50
Calamar frito con mahonesa al limón	12,50
Chipirón con alioli al perejil	17,50
Nuestro steak tartar	16,00
Tabla de carne a la parrilla	28,00
Tabla de presa Ibérica	22,00
Ración de jamón ibérico	media ración 15,00 / 29,00
Tabla de queso	15,50

ENSALADAS

Ensalada verde con lentejas	16,50
con tomates cherry asados y patatas	16,50
con gambas al ajillo	18,50
Trempó de pulpo	18,50
Ensalada con atún y tomates	22,00

HUEVOS ROTOS

con pimientos asados	14,50
con jamón serrano / jamón ibérico	16,50/ 18,50
con sobrassada	15,00
con trufas frescas	23,00

PAELLA CLÁSICO

Preparación aprox. 30 min.

Arroz con verduras de temporada	p.p. 26,50
Arroz con presa ibérica y setas de temporada	p.p. 28,50
Fideuà ciega de frutos del mar con gambas y pulpo	p.p. 28,50

Recomendación de la casa: En lugar de arroz también como fideuà (pasta a la mallorquina)

ESPECIALES

Lubina a la plancha	29,50
Paletilla de cordero asado	38,00
Solomillo de ternera	45,00
Taglierini de trufa	26,00
Taglierini mediterráneo (vegetariano)	22,00

GUARNICIONES

Puré de patatas	6,00
Patatas fritas de la casa	6,50
Ensalada verde con aderezo para el hogar	6,00
Ensalada de hinojo con parmesano y piñones	8,50
Verduras salteadas de la temporada	7,50
Ensalada de tomate a la española	7,50



RESTAURANT MENU



PA AMB OLI

Brot mit Tomaten und Öl

- „Clásico“, mit Tomatenmarmelade und Olivenöl^{8,15} 9,00
- mit Serrano / Iberico-Schinken^{8,15} 12,00 / 16,00
- mit Mahones-Käse^{4,8,15} 12,00
- mit Sobrassada-Wurst und Honig^{8,14} 13,00

COCAS

Spanischer Blechkuchen

- mit Zucchini, Ziegenfrischkäse und Olivenpaste^{1,4,8} 12,50
- mit geschmorten Zwiebeln und Manchego überbacken^{4,8,15} 12,00
- mit gegrilltem Gemüse 13,00

CROQUETAS

Hausgemachte Krokette

Krokette gefüllt mit ...

Schinken^{1,4,8,15} / Rindfleisch^{4,8,15} / Spinat^{1,4,8,15}

½ Portion = 3 Stück / 7,50 1 Portion = 6 Stück / 15,00

TAPAS

Gerne zum Teilen

- Brot und hausgemachte Aioli^{1,8,14,15} 4,00
- Oliven^{14,15} 5,00
- Pimientos de Padrón^{1,15} 9,00
- Burratta mit geschmorten Tomaten^{4,8,15} 19,50
- Patatas Bravas mit pikanter Sauce^{1,14,15} 11,00
- Tortilla de patata¹ 9,00
- Gebackener Blumenkohl mit Pachika-Sauce¹⁵ 14,50
- Gerösteter Brokkoli auf Kichererbsenmousse^{5,9,10,15} 15,50
- Hausgemachte Pommes mit Trüffel und Parmesan^{4,15} 16,50
- Gebackene Aubergine mit Spinatfüllung^{7,15} 18,50
- Knoblauchgarnelen^{3,15} 18,50
- Gambas d'Alcudia^{3,8,14,15} 18,50
- Gegrillter Oktopus mit Püree und Oliven-Mayo^{1,2,13,14} 19,50
- Hausgemachte Albondigas^{1,8,4,15} 15,50
- Frittierter Tintenfisch mit Zitronenmayo^{1,2,13} 12,50
- Baby Calamari mit Petersilien-Aioli^{1,2,13,15} 17,50
- Unser „Steak Tartar“^{1,8,11,12} 16,50
- Steak Brett 28,00
- Presas Ibérica Brett 22,00
- Jamon de Iberico Teller ½ Port. 15,00 / 29,00
- Käsebrett^{4,8,11,14} 15,00

ENSALADAS

Salate

- Bunter Blattsalat mit Linsen^{9,10,11} 15,50
- mit gebackenen Cherrytomaten und kleinen Kartoffelchen^{9,11,15} 15,00
- mit Knoblauch-Garnelen^{3,11,15} 18,50
- Mallorquinischer Tomatensalat mit Pulpo^{3,11,15} 18,50
- Tuna-Tomate Salat 22,00

HUEVOS ROTOS

Kartoffeln mit Ei nach „Großmutter Art“

- mit Paprika¹ 14,50
- mit Serrano-Schinken¹ / Iberico-Schinken¹ 16,50 / 18,50
- mit mallorquinischer Sobrassada-Wurst^{1,14,15} 14,00
- mit frischem Trüffel^{1,4,5,8,15} 21,00

PAELLA CLÁSICO

Pfannengerichte (Zubereitung ca. 30 Min.)

- mit Reis und Gemüse der Saison^{5,15} p.P. 26,50
- mit Reis, iberischem Schweinenacken und Pilzen der Saison^{5,15} p.P. 28,50
- Fideuà (Nudeln mallorquinischer Art) mit Gambas und Pulpo^{1,2,5,8,12,13,15} p.P. 28,50

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

ESPECIALES

- Wolfsbarsch a la plancha^{2,4,15} 29,50
- Konfierte Lammshulter mit Jus^{5,15} 38,00
- Solomillo - Filet vom Weiderind⁵ 45,00
- Taglierini-Nudeln mit frischen Trüffel^{1,4,8,12,13,15} 26,00
- Taglierini-Nudeln mediterran (veggie)^{1,8,15} 22,00

GUARNICIONES

Beilagen oder einfach so

- Kartoffelpüree nach spanischer Art 6,00
- Hausgemachte Pommes Frites 6,50
- Grüner Blattsalat mit Hausdressing^{11,15} 6,00
- Fenchelsalat mit Parmesan und Pinienkernen¹⁰ 8,50
- Sautiertes Gemüse der Saison⁴ 7,50
- Tomatensalat nach mallorquinischer Art¹⁵ 7,50

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere

4 Milch
5 Sellerie
6 Sesamsamen

7 Erdnüsse
8 Glutenhaltiges Getreide
9 Lupine

10 Schalenfrüchte
11 Senf
12 Sojabohnen

13 Weichtiere
14 Schwefeldioxid und Sulphite
15 Knoblauch

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. 06/24