



LUNCH RAPIDO

DI - FR 12:00 -15:00

2-GANG MENÜ	20,00€
-------------	--------

3-GANG MENÜ	INKL. ESPRESSO	25,00€
-------------	----------------	--------

wählbar zwischen Main, Side und Dessert

Option Wasser-Flatrate + 5,00€

MAIN

WOLFSBARSCH PEBRES STYLE

GEGRILLTES BEEFSTEAK MIT DÜSSELDORFER
SENF-CEBOLLA SAUCE

MAISHÄHNCHEN MIT ROMESCU SAUCE

BELUGALINSENSALAT

HEISSE MAKKARONI-CHORIZO PFANNE

SIDE

GERÖSTETES GEMÜSE NACH MALLORQUINISCHER
ART

DRILLINGE IN ROSMARINÖL GEGART

KRAUTSALAT MIT GREEN GODDESS DRESSING

GRÜNER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING

DESSERT

FEINE SCHOKOLADENMOUSSE MIT
KARAMELLFÜLLUNG

SAISONALE FRÜCHTE MIT CREMA CATALANA
SCHAUM

CREMIGE KAFFEE-NATILLAS MIT KNUSPRIGEM
KEKS



RESTAURANT MENU



TAPAS

Gerne zum Teilen

Brot und hausgemachte Aioli	6,00
Glutenfreies Brot und hausgemachte Aioli	6,00
Oliven	6,00
Pimientos de Padrón	9,50
Burrata mit geschmorten Tomaten	21,00
Patatas Bravas mit pikanter Sauce	13,50
Gebackener Blumenkohl mit Pachika-Sauce	16,00
Gerösteter Brokkoli auf Kichererbsenmousse	16,50
Hausgemachte Trüffel-Pommes mit Parmesan	17,00
Gebackene Aubergine mit Spinatfüllung	19,50
Knoblauchgarnelen	19,50
Gambas d'Alcudia	19,50
Gegrillter Oktopus mit Püree und Oliven-Mayo	21,00
Wolfsbarsch Pebres Style	21,00
Hausgemachte Albondigas	16,00
Frittierter Tintenfisch mit Zitronenmayo	13,50
Baby Calamari mit Petersilien-Aioli	18,00
Unser „Steak Tartar“	16,50
Steak Brett	29,00
Presa Ibérica Brett	24,00
Jamon de Iberico Teller	½ Port. 15,00 / 29,00
Käsebrett	16,00
Käse-Schinken-Brett	18,00

COCAS

Spanischer Blechkuchen

mit Zucchini, Ziegenfrischkäse und Olivenpaste	13,00
mit geschmorten Zwiebeln und Manchego überbacken	13,00
mit gegrilltem Gemüse	14,00

PA AMB OLI

Brot mit Tomaten und Öl – Klassiker Mallorcas

„Clásico“, mit Tomatenmarmelade und Olivenöl	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

Hausgemachte Krokette

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

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

HUEVOS ROTOS

Kartoffeln mit Ei nach „Großmutter's Art“
Unser Must Have

mit Paprika	15,00
mit Serrano-Schinken / Iberico-Schinken	17,00/19,00
mit mallorquinischer Sobrassada-Wurst	16,00
mit frischem Trüffel	23,00

PAELLA CLÁSICO

Pfannengerichte (Zubereitung ca. 30 Min.)

Reis mit Gemüse der Saison	p.P. 29,50
Reis mit iberischem Schweinenack 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	31,00
Konfierte Lammshulter mit Jus	41,00
Solomillo - Filet vom Weiderind	52,00
Taglierini-Nudeln mit frischen Trüffel	28,00
Taglierini-Nudeln mediterran (veggie)	24,00

ENSALADAS

Salate

Bunter Blattsalat mit Linsen	18,00
mit gebackenen Cherrytomaten und kleinen Kartoffelchen	18,50
mit Knoblauch-Garnelen	21,00
Mallorquinischer Tomatensalat mit Pulpo	22,00

GUARNICIONES

Beilagen oder einfach so

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



RESTAURANT MENU



TAPAS

To be shared

Bread with homemade aioli	6,00
Gluten-free bread and homemade aioli	6,00
Olives	6,00
Pimientos de Padrón	9,50
Burrata with braised tomatoes	21,00
Patatas Bravas (potatoes with spicy sauce)	13,50
Baked cauliflower with pachika sauce	16,00
Roasted broccoli on chickpea mousse	16,50
Homemade French fries with truffle and parmesan	17,00
Eggplant stuffed with spinach	19,50
Garlic prawns	19,50
Gambas d'Alcudia	19,50
Grilled octopus with mashed potatoes & olive mayo	21,00
Sea bass Pebres style	21,00
Homemade Albondigas	16,00
Fried squid with lemon mayonnaise	13,50
Baby calamari with parsley aioli	18,00
Our steak tartare	16,50
Grilled meat platter	29,00
Presa Ibérica platter	24,00
Plate of Jamón Ibérico	½ PTN 15,00 / 29,00
Cheese platter	16,00
Cheese & ham platter	18,00

COCAS

Spanish sheet cake

with zucchini, goat cream cheese and tapenade	13,00
with braised onions and Manchego gratinated	13,00
with grilled veggies	14,00

PA AMB OLI

Bread, tomatoes and olive oil

"Clásico", with tomato jam and olive oil	9,50
with Jamón de Serrano / Iberico	12,00 / 16,00
with Mahón cheese	12,00
with Majorcan Sobrassada and honey	13,00

RECOMMENDATION

CROQUETAS

Homemade croquettes

Croquettes filled with ...
ham / beef / spinach

½ portion = 3 pieces / 8,00 1 portion = 6 pieces / 16,00

HUEVOS ROTOS

Eggs with fried potatoes

Our Must Have

with roasted bell peppers	15,00
with Jamón Serrano/ Jamón Ibérico	17,00/19,00
with Majorcan Sobrassada	16,00
with fresh truffles	23,00

PAELLA CLÁSICO

Pan-fried dishes (approx ca. 30 Min.)

with seasonal vegetables	p.p. 29,50
with Iberian pork neck and seasonal mushrooms	p.p. 32,50
Fideuà (noodle dish with seafood) with prawns and pulpo	p.p. 34,50

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

ESPECIALES

Main Dishes

Grilled sea bass	31,00
Lamb shoulder confit with jus	41,00
Solomillo – Grass Fed Beef Filet	52,00
Taglierini pasta with fresh truffle	26,00
Taglierini mediterranean (veggie)	22,00

ENSALADAS

Salads

Salad with lentils	18,00
with roasted cherry tomatoes and potatoes	18,50
with garlic prawns	21,00
Majorcan tomato salad with octopus	22,00

GUARNICIONES

Side dishes or just like that

Mashed potatoes spanish type	6,50
Homemade French fries	7,00
Green salad with homemade dressing	6,00
Fennel salad with parmesan and pine nuts	9,00
Sauteed vegetables of the season	8,00
Tomato salad mallorcan style	8,00



RESTAURANT MENU



TAPAS

Pan con alioli casero	6,00
Pan sin gluten y alioli casero	6,00
Aceitunas	6,00
Pimientos de padrón	9,50
Burrata con tomates guisados	21,00
Patatas bravas con salsa picante	13,50
Coliflor al horno con salsa pachika	16,00
Brócoli asado sobre mousse de garbanzos	16,50
Patatas fritas de la casa con trufa y parmesano	17,00
Berenjenas rellenas de verdura	19,50
Gambas al ajillo	19,50
Gambas d'Alcudia	19,50
Pulpo a la parrilla con patata rota y mahonesa de olivas negras	21,00
Lubina a la Pebres	21,00
Albondigas caseras	16,00
Calamar frito con mahonesa al limón	13,50
Chipirón con alioli al perejil	18,00
Nuestro steak tartar	16,50
Tabla de carne a la parrilla	29,00
Tabla de presa Ibérica	24,00
Ración de jamón ibérico	media ración 15,00 / 29,00
Tabla de queso	16,00
Tabla de queso y jamón	18,00

COCAS

con calabacín, queso fresco de cabra y tapenade	13,00
con cebolla braseada y manchego gratinado	13,00
con verduras a la parrilla	14,00

PA AMB OLI

Pan, tomate, y aceite de oliva

„Clásico“	9,50
con jamón serrano / ibérico	12,00 / 16,00
con queso mahonés	12,00
con sobrassada	13,00

RECOMMENDATION

CROQUETAS

Homemade croquettes

Croquetas de ...
jamón / carne de vacuno / espinacas

½ porción = 3 piezas / 8,00 1 porción = 6 piezas / 16,00

HUEVOS ROTOS

Nuestro Must Have

con pimientos asados	15,00
con jamón serrano / jamón ibérico	17,00/19,00
con sobrassada	16,00
con trufas frescas	23,00

PAELLA CLÁSICO

Preparación aprox. 30 min.

Arroz con verduras de temporada	p.p. 29,50
Arroz con presa ibérica y setas de temporada	p.p. 32,50
Fideuà ciega de frutos del mar con gambas y pulpo	p.p. 34,50

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

ESPECIALES

Lubina a la plancha	31,00
Paletilla de cordero asado	41,00
Solomillo de ternera	52,00
Taglierini de trufa	26,00
Taglierini mediterráneo (vegetariano)	24,00

ENSALADAS

Ensalada verde con lentejas	18,00
con tomates cherry asados y patatas	18,50
con gambas al ajillo	21,00
Trempó de pulpo	22,00

GUARNICIONES

Puré de patatas	6,50
Patatas fritas de la casa	7,00
Ensalada verde con aderezo para el hogar	6,00
Ensalada de hinojo con parmesano y piñones	9,00
Verduras salteadas de la temporada	8,00
Ensalada de tomate a la española	8,00



RESTAURANT MENU



TAPAS

Gerne zum Teilen

Brot und hausgemachte Aioli ^{1,8cde,14,15}	6,00
Glutenfreies Brot und hausgemachte Aioli ^{1,14,15}	6,00
Oliven ^{14,15}	6,00
Pimientos de Padrón ^{8c}	9,50
Burrata mit geschmorten Tomaten ^{4,8,14,15}	21,00
Patatas Bravas mit pikanter Sauce ^{1,14,15}	13,50
Gebackener Blumenkohl mit Pachika-Sauce ^{14,15}	16,00
Gerösteter Brokkoli auf Kichererbsenmousse ^{5,9,15}	16,00
Hausgemachte Pommes mit Trüffel und Parmesan ⁴	17,00
Gebackene Aubergine mit Spinatfüllung ^{7b,14,15}	19,50
Knoblauchgarnelen ^{3,15}	19,50
Gambas d'Alcudia ^{3,14,15}	19,50
Gegrillter Oktopus mit Püree und Oliven-Mayo ^{1,13,14,15}	21,00
Wolfsbarsch Pebres Style ^{2,5,14,15}	21,00
Hausgemachte Albondigas ^{1,4,8c,14,15}	16,00
Frittierte Tintenfisch mit Zitronenmayo ^{1,13}	13,00
Baby Calamari mit Petersilien-Aioli ^{1,13,15}	18,00
Unser „Steak Tartar“ ^{1,8c,11,12,14}	16,50
Steak Brett ^{8de}	29,00
Presa Ibérica Brett ^{14,15}	24,00
Jamon de Iberico Teller ^{8c}	½ Port. 15,00 / 29,00
Käsebrett ^{4,7,8c,11,14}	16,00
Käse-Schinken-Brett ^{4,7,8c,11,14}	18,00

COCAS

Spanischer Blechkuchen

mit Zucchini, Ziegenfrischkäse und Olivenpaste ^{4,8c,14}	13,00
mit geschmorten Zwiebeln und Manchego überbacken ^{4,8c,14}	13,00
mit gegrilltem Gemüse ^{7b,8c,14,15,16f}	14,00

PA AMB OLI

Brot mit Tomaten und Öl – Klassiker Mallorcas

„Clásico“, mit Tomatenmarmelade und Olivenöl ^{8c}	9,50
mit Serrano / Iberico-Schinken ^{8c}	12,00 / 16,00
mit Mahones-Käse ^{4,8c}	12,00
mit Sobrassada-Wurst und Honig ^{8c,14,15}	13,00

EMPFEHLUNG

CROQUETAS

Hausgemachte Krokette

Krokette gefüllt mit ...
Schinken^{1,4,8c} / Rindfleisch^{1,4,8c} / Spinat^{1,4,8c}

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

HUEVOS ROTOS

Kartoffeln mit Ei nach „Großmutter's Art“

Unser Must Have

mit Paprika ^{1,8c}	15,00
mit Serrano-Schinken ^{1/} Iberico-Schinken ^{1,8c}	17,00/ 19,00
mit mallorquinischer Sobrassada-Wurst ^{8c,13,15}	16,00
mit frischem Trüffel ^{1,4,8c}	23,00

PAELLA CLÁSICO

Pfannengerichte (Zubereitung ca. 30 Min.)

mit Reis und Gemüse der Saison ^{5,15}	p.P. 29,50
mit Reis, iberischem Schweinenacken und Pilzen der Saison ^{5,15}	p.P. 32,50
mit Reis (Nudeln mallorquinischer Art) mit Gambas und Pulpo ^{1,2,3,5,13,15}	p.P. 34,50

Empfehlung des Hauses: Statt mit Reis auch als Fideuà (Nudeln mallorquinischer Art)^{8c}

ESPECIALES

Hauptgerichte

Wolfsbarsch a la plancha ^{2,5,15}	31,00
Konfierte Lammschulter mit Jus ^{5,14,15}	41,00
Solomillo - Filet vom Weiderind ^{5,14,15}	52,00
Taglierini-Nudeln mit frischen Trüffel ^{1,4,8c}	28,00
Taglierini-Nudeln mediterran (veggie) ^{1,8c,14,15}	24,00

ENSALADAS

Salate

Bunter Blattsalat mit Linsen ^{9,14,15}	18,00
mit gebackenen Cherrytomaten und kleinen Kartoffelchen ^{14,15}	18,50
mit Knoblauch-Garnelen ^{3,14,15}	21,00
Mallorquinischer Tomatensalat mit Pulpo ¹³	22,00

GUARNICIONES

Beilagen oder einfach so

Kartoffelpüree nach spanischer Art ¹⁵	6,50
Hausgemachte Pommes Frites	7,00
Grüner Blattsalat mit Hausdressing ^{14,15}	6,00
Fenchelsalat mit Parmesan und Pinienkernen ^{4,16h}	9,00
Sautiertes Gemüse der Saison ¹⁵	8,00
Tomatensalat nach mallorquinischer Art ¹⁵	8,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. 05/25

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere

4 Milch
5 Sellerie
6 Sesamsamen

7 Schalenfrüchte (a,b)
8 Glutenhaltiges Getreide (c,d,e)
9 Lupine

10 Erdnüsse
11 Senf
12 Sojabohnen

13 Weichtiere
14 Schwefeldioxid & Sulphite
15 Knoblauch

16 Nüsse (f,g,h)
a Aprikose
b Oliven

c Weizen
d Roggen
e Gerste

f Mandeln
g Walnüsse
h Pinienkerne