

## VORSPEISE ZU TEILEN

<b>Thunfischtatar</b>	4.6.7.9.10.12	18,95
Avocadocreame, Meerrettichcreme, Sesam, Karasatu-Brot		
<b>Ceviche</b> mit frischem Fisch vom Markt		19,95
Mit veganer „Tigermilch“ und knusprigem Shrimpscracker 2.4.7		
<b>Thunfisch-Tiradito</b>	2.4.12	20,95
Mit geräucherter Aalsauce und Hummergel		
<b>Muscheln</b>	4.6.11	14,95
Mit meeresfrüchte Thai sauce		
<b>Hummus</b>	1.12	8,95
Mit getrockneten tomaten und hausgemacht pita brot		
<b>Bananen-Patacones</b>	2.12	14,95
Trio von Patacones: Garnelen, Hähnchen Tika, gebratener Schweinebauch		
<b>Guacamole</b>		11,95
mit Frittierte Speck und Bananen Chips		
<b>Nachos</b> „La Sal“	1.6	12,75
Tortillachips ,Chili hackfleisch, jalapeños, gebratene bohnen, sauerrahm , cheddar-käse, guacamole und pico de gallo		
<b>Frittierte Tintenfischringe (1.4.6.9)</b>		11,95
mit Söller-Zitronenschaum		
<b>„Pibil“ Krokette</b> (5)	1.3.6	6,95
Geschnetzeltes Schweinefleisch, mit gelbe Chili Mayonnaise		
<b>Sobrasada Krokette</b> (5)	1.3.6	6,95
Mit Honig-Rosmarin-Mayonnaise		
<b>Garnelen in Knoblauchkrokette</b> (5)		6,95
mit alioli 1.2.3.4.6.9.12		
<b>„Bravas“ kartoffeln</b>	1.3	7,95
mit pikanter sriracha sosse und alioli		
<b>Hausgemachtes brot</b>	1.6	4,50
Alioli, oliven		

## SALATE

<b>Burrata</b>	6,13	14,95
Grüne Tomaten, Rucola, rotes Pesto und „Ramallet“-Tomaten-Basilikum-Eis, Tomatenschaum		
<b>Caesar-Salat</b>	1.6.9	14,95
Knuspriges Hähnchen, Salatherzen, Croutons, Parmesankäse und Original-Caesar-Sauce.		
<b>Garnelensalat</b>	1.2.6.12	15,95
Mit Mango-Kokos-Sosse, Rucola, Kumquat mariniert mit Gin, Passionsfruchtschaum		

## FRISCHE PASTA

<b>Schwarze Tagliatelle mit Hummer</b>	und Garnelen 1.2.3.4.6.11	35,95
<b>Spaghetti Chitarra Carbonara</b>		17,75
Ei, Pecorino, Guanciale 1.3.6.9		
<b>Tagliatelle mit Burrata</b>	1.3.6.13	16,95
mit Avocadopesto, Kirschtomaten, Parmesan, gerösteten Mandeln, Koriander		

## FÜR DIE KINDER

<b>Hühnernuggets</b>	1.3	7,50
mit pommes		
<b>Nudeln mit Tomaten</b>	1.3	6,95
<b>Nudeln mit Butter</b>	1.3.6	6,95
<b>Gebratene Tintenfischringe</b>	1.4.9	9,95
mit pommes		
<b>Grüner Salat</b>		9,95

BÄCKEREI MIT HAUSGEMACHTEN HANDWERKLICHEN GEBÄCKEN

WIR VERWENDEN KEINE ZUSATZSTOFFE ODER KONSERVIERUNGSMITTEL

80 % LOKALE PRODUKTE UND LIEFERANTEN

VEGANE OPTIONEN GLUTENFREIE OPTIONEN

MWST. INKLUSIVE

GLUTEN	CRUSTACEANS	EILAUER	FISCH	ERBSEN	DAIREE	CELERY	MUSTARD	SULFITE	SESAM	MOLLUSKEN	SOJA	NÜSSE	LUPINEN
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Beans	Dairy	Celery	Mustard	Sulfite	Sesame	Mollusks	Soya	Nuts	Lupins

## UNSERE SIGNATUR-TACOS

<b>Arrachera</b>	6.12	13,95
3 tacos mit rindfleisch , guacamole, eingelegten zwiebeln, saurer sahn, cheddar-käse, jalapeños und koriander		
<b>Cochinita pibil</b>	6	13,95
3 tacos mit schweinefleisch nach pibil-art, guacamole, eingelegten zwiebeln, saurer sahn, cheddar-käse, jalapeños und koriander		
<b>Huhn</b>	6	13,95
3 tacos mit „Tinga“-Hähnchen, Pico de Gallo, cheddar-käse , Paprika, mexikanischer grüner sosse		
<b>Garnelen</b>	2.6	14,95
2 Tacos mit Garnelen, gelber Chilisauc, Salatherzen, Pico de Gallo, Koriander		
<b>Krabben</b>	1.2.6.12	15,95
2 Weichschalenkrabben -Tacos, Thai-Vinaigrette, Brunnenkresse, Pico de Gallo		
<b>Veggies</b>		13,95
2 Tacos mit gegrilltem Gemüse, mariniertem Tofu,Thai-Vinaigrette, Rucola, Brunnenkresse		

## BURGERS

MIT HANDWERKLICHES HAUSGEMACHTEN BROTS  
AUS UNSERER BÄCKEREI & HAUSGEMACHTEN  
POMMES FRITES DELIEFERT

<b>Burger Deluxe *</b>	1.6.10	14,95
Premium-rindfleisch ( 170 gramm), hausgemachtes brot, tomate ,grüner salat, Trüffelsoße, cheddar-käse, karamellisierte zwiebeln, knuspriger speck		
* Spiegelei-Ergänzung + 1€		
<b>Knuspriger Chicken Burger</b>	1.6.1	14,95
Hausgemachtes Spinatbrötchen, Edam käse, karamellisierte Zwiebeln, Chimichurri Mayonnaise		
<b>Fisch burger</b>	1.4.6.8.10.11	14,95
Sant Peter fischilet, tintenfischbrot, grüner salat, tomate, karamellisierte zwiebel, tartar sosse		
<b>Veggie burger</b>	1.6.10	13,95
Linsen und haferflocken, rote-bete-brot, grüne Sprossen guacamole, Tomatensosse, Salat		

## MEAT & FISH

<b>Entrecôte-Rindsteak</b>		26,75
21 – 25 Tage trockengereiftes Asturisches Rindfleisch, 280 g, in Scheiben geschnitten, mit sautierten Kartoffeln, pommes frites, grüner Salat		
<b>Lammschulter</b>	9	24,95
Langsames Kochen, mit sautierten Kartoffeln und portobello Champignons		
<b>Gegrillter Lachs</b>	4.7.12.13	24,95
Mit Misoauce, Süßkartoffel-Knollensellerie- und Karottenpüree, Minikolben, Schalotten, Pak choi		
<b>Gegrillter Hummer</b>	2	38,95

BÄCKEREI MIT HAUSGEMACHTEN HANDWERKLICHEN GEBÄCKEN

WIR VERWENDEN KEINE ZUSATZSTOFFE ODER  
KONSERVIERUNGSMITTEL

80 % LOKALE PRODUKTE UND LIEFERANTEN

VEGANE OPTIONEN GLUTENFREIE OPTIONEN

MWST. INKLUSIVE

	GLUTEN	CRUSTACEANS	Eggs	Fish	Peanuts	Dairy	Celery	Mustard	Sulfites	Sesame	Mollusks	Soja	Nuts	Lupinus
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Dairy	Celery	Mustard	Sulfites	Sesame	Mollusks	Soja	Nuts	Lupinus

## VINOS BLANCOS | WHITE WINES | WEISSWEINE | VINS BLANCS

### VINOS MALLORQUINES | MALLORCAN WINES | MALLORQUINISCHE WEINE VINS DE MAJORQUE

	Copa Glass	Botella Bottle
Es Tren Blanc <i>Sauvignon blanc, Prensal blanc, Malvasía</i>	3.95	19.95
Véloblanc Ecologic <i>Manto negro</i>		25.95
Tianna Blanc Ecologic <i>Giró ros</i>		46.00
Can Axartell Ecologic <i>Prensal blanc, Malvasía</i>		33.00
Ribas Sóma <i>Viognier</i>		39.00
Binigrau Chardonnay <i>Chardonnay</i>		48.00
Miquel Gelabert Chardonnay Blanc Roure <i>Chardonnay</i>		54.00

### VINOS DE ESPAÑA | MAINLAND SPANISH WINES | WEINE VOM SPANISCHEN FESTLAND VINS D'ESPAGNE CONTINENTALE

Descomunal <i>Verdejo</i>	Rueda	4.50	22.95
Marieta <i>Albariño</i>	Rias Baixas	4.50	22.95
Bicicletas y peces <i>Chardonnay</i>	Somontano		24.95
Javier Sans <i>Sauvignon blanc</i>	Rueda		26.75
Contino Barrica <i>Viura, Garnacha blanca, Malvasía</i>	Rioja		49.00
Gran Pazo Barrantes <i>Albariño</i>	Rias Baixas		59.00
Mauro Blanco Barrica <i>Godello</i>	Castilla y León		68.00

### VINOS BLANCOS EXTRANJEROS | FOREIGN WHITE WINES

Santa Margherita <i>Pinot Grigio</i>	Italia, Veneto		31.00
Chablis Louis Moreau <i>Chardonnay</i>	Francia, Chablis		39.00
Premier Rendez-Vous <i>Sauvignon blanc</i>	Francia, Côtes de Gascogne		23.95
Château Massereau « Lola 2022 »	Francia, Bordeaux, Graves		68.00

Muscadelle, Sémillon - Organic

Château Doyac « Pélican 2023 » Francia, Bordeaux 49.00  
*Sauvignon blanc - Organic, biodynamique*

### CAVA | CHAMPAGNE | SPARKLING WINES

		Copa Glass	Botella Bottle
Cuvée Parxet Ecologic <i>Sauvignon blanc, Prensal blanc, Malvasía</i>	Cava	4.95	24.95
Perelada Stars Touch of Rosé <i>Garnacha tinta, Pinot noir</i>	Cava		29.95
Moet & Chandon Brut Imperial <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>	Champagne		64,95
Taittinger Brut Réserve <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>	Champagne		85.00
Ruinart Brut Rosé <i>Pinot noir, Chardonnay</i>	Champagne		105.00

### VINOS ROSADOS | ROSE WINES | ROSÉWEINE | VINS ROSÉS

Es Tren Rosat <i>Sauvignon blanc, Prensal blanc, Malvasía</i>	Mallorca	3.95	19.95
Vélorosé Ecologic <i>Manto negro</i>	Mallorca		25.95
Can Axartell Rosado Ecologic <i>Pinot noir / Callet / Mantonegro</i>	Mallorca		37.00
Excellens Rosado <i>Tempranillo, garnacha</i>	Rioja	4.50	22.75
Mirabeau Pure <i>Granache, Mourvèdre, Syrah</i>	Provence, France		39.00

### VINOS DULCES Y DE JEREZ | SHERRIES, FORTIFIED WINES & DESSERT WINES

Dry Sherry "Manzanilla "	4.95
Dry Sherry "Fino "	3.95
Dry Sherry "Manzanilla " Reserva	7.95
Dry Sherry "Fino en rama" La Honda, Reserva	7.95
Port 10 Years Old – Tawny	6.95
Port 20 Years Old – Tawny	8.95

Pedro Ximenez – Spínola, Sweet fortified sherry wine	7.95
Dulce de Invierno, Sweet Wine , Valladolid	6.75
Can Axartell dolç, Sweet Wine , Mallorca	6.95

## VINOS TINTOS | RED WINES | ROTWEINE | VINS ROUGES

### VINOS MALLORQUINES VINS DE MAJORQUE

### MALLORCAN WINES

### MALLORQUINISCHE WEINE

Es Tren Negre <i>Merlot, Callet, Manto negro</i>	3.95	19.95
Vélonegre Ecologic <i>Manto negro</i>		25.95
Ses Nines Selecció Ecologic <i>Manto negro, Syrah, Callet, Merlot, Cabernet sau vignon</i>		29.95
Can Axartell Ecologic <i>Pinot noir, callet, syrah, merlot</i>		42.00
Miquel Gelabert "Golos" Negre <i>Callet, Manto negro, Fogoneu</i>		52.00

### VINOS DE ESPAÑA | MAINLAND SPANISH WINES | WEINE VOM SPANISCHEN FESTLAND VINS D'ESPAGNE CONTINENTALE

Arienzo crianza <i>Tempranillo, graciano</i>	Rioja	4.50	24.75
Alberte <i>Mencía, Brancellao</i>	Ribeiro		24.75
La Conreria Nona <i>Garnacha tinta, Merlot, Syrah</i>	Priorat		26.75
Marqués de Riscal Reserva XR <i>Tempranillo, graciano</i>	Rioja		44.00
Contino Reserva <i>Tempranillo</i>	Rioja		57.00
Tomás Postigo 3er Año <i>Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot</i>	Rib.Duero		48.75
Viña Pedrosa Reserva <i>Tempranillo, Cabernet sauvignon</i>	Rib.Duero		59.00
Abadía Retuerta Selección Especial <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo</i>	Castilla y León		59.00
Ultreia Valtuille <i>Mencía, Alicante bouschet</i>	Bierzo		79.00

### VINOS TINTOS EXTRANJEROS | FOREIGN RED WINES

Le Serre Nuove dell'Ornellaia <i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot</i>	Italia ,Toscana		81.00
--	-----------------	--	-------

Château Coutet 2021 Grand Cru <i>Merlot, Cabernet franc, Malbec, Cabernet sauvignon</i>	Francia, Bordeaux,Saint- Émilion	79.00
Château La Gorce « Préface 2013 » <i>Cabernet sauvignon, Merlot</i>	Francia, Bordeaux,Médoc	52.00
Penfolds Koonunga Hill <i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot</i>	Australia	32.00