

VORSPEISE ZU TEILEN

Thunfischtatar	4.6.7.9.10.12	18,95
Avocado-creme, Meerrettich-creme, Sesam, Karasatu-Brot		
Ceviche mit frischem Fisch vom Markt		19,95
Mit „Tigermilch“ und knusprigem Shrimpscracker		
	2.4.7	
Lachs Tartar	1.4.10.12	17,95
Mit Avocado, Gazpacho mit Mango Passionsfrucht und Pasilla-Chili		
Muscheln	4.6.11	14,95
Mit meeresfrüchte Thai sauce		
Hummus	1.12	8,95
Mit getrockneten tomaten und hausgemacht pita brot		
Bananen-Patacones	2.12	14,95
Trio von Patacones: Garnelen, Hähnchen Tika, gebratener Schweinebauch		
Guacamole		12,95
mit Frittierte Speck und Bananen Chips		
Nachos „La Sal“	1.6	12,75
Tortillachips ,Chili hackfleisch, jalapeños, gebratene bohnen, sauerrahm , cheddar-käse, guacamole und pico de gallo		
Frittierte Tintenfischringe	1.4.6.9	11,95
mit Sóller-Zitronenschaum		
„Pibil“ Krokette (5)	1.3.6	6,95
Geschnetzeltes Schweinefleisch, mit gelbe Chili Mayonnaise		
Sobrasada Krokette (5)	1.3.6	6,95
Mit Honig-Rosmarin-Mayonnaise		
Garnelen in Knoblauchkrokette (5)		6,95
mit alioli		
	1.2.3.4.6.9.12	
„Bravas“ kartoffeln	1.3.6	7,95
mit pikanter sriracha sosse und alioli		
Hausgemachtes brot	1.6	4,50
Alioli, oliven		

SALATE

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

FRISCHE PASTA

Schwarze Tagliatelle mit Hummer		35,95
und Garnelen 1.2.3.4.6.11		
Spaghetti Chitarra Carbonara		17,75
Ei, Pecorino, Guanciale 1.3.6.9		
Tagliatelle mit Burrata mit Trüffelöl		19,95
Mit kandierter Kirsch, Walnüssen, Portobello und Schnittlauch 1.6.13		
Tagliatelle mit Avocadopesto	1.6.13	16,75
Kirschtomaten, Parmesan, geröstete Mandeln, Koriander		

FÜR DIE KINDER

Hühnernuggets	1.3	7,50
mit pommes		
Nudeln mit Tomaten	1.3	6,95
Nudeln mit Butter	1.3.6	6,95
Gebratene Tintenfischringe	1.4.9	9,95
mit pommes		
Grüner Salat		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	EIGGS	FISH	PEANUTS	DAIRY	CELERY	MUSTARD	SULFITEA	SESAME	MOLLUSKS	SOJA	NUTS	LUPINS
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

UNSERE SIGNATUR-TACOS

Arrachera	6.12	13.95
3 tacos mit rindfleisch , guacamole, eingelegten zwiebeln, saurer sahne, cheddar-käse, jalapeños und koriander		
Cochinita pibil	6	13.95
3 tacos mit schweinefleisch nach pibil-art, guacamole, eingelegten zwiebeln, saurer sahne, cheddar-käse, jalapeños und koriander		
Huhn	6	13,95
3 tacos mit „Tinga“-Hähnchen, Pico de Gallo, cheddar-käse , Paprika, mexikanischer grüner sosse		
Garnelen	2.6	14.95
2 Tacos mit Garnelen, gelber Chilisauce, Salatherzen, Pico de Gallo, Koriander		
Veggies	7.12	13.95
2 Tacos mit gegrilltem Gemüse, mariniertem Tofu,Thai-Vinaigrette, Rucola, Brunnenkresse		

DESSERTS

4-Käse-Kuchen	6	6.25
mit cremiger Mascarpone und Vanille (glutenfrei)		
Karottenkuchen	1.6.13	6.25
mit Frischkäse und Orangenmarmelade		
Knusprige Schokolade	1.6.13	6.25
Mit Mango, Passionsfrucht und Sablé-Keks		
Zitronen-Vanille-Baiser-Torte	1.6	6.25
im Glas, mit Limetten-Toffee		
Bourbon Vanille Torte	1.6.13	6.25
mit Passionsfrucht und Kokos		

BURGERS

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

Burger Deluxe *	1.6.10	14,95
Premium-rindfleisch (170 gramm), hausgemachtes brot, tomate ,grüner salat, Trüffelsoße, cheddar-käse, karamellierte zwiebeln, knuspriger speck		
* Spiegelei-Ergänzung + 1€		
Knuspriger Chicken Burger	1.6.1	14,95
Hausgemachtes Spinatbrötchen, Edam käse, karamellierte Zwiebeln, Chimichurri Mayonnaise		
Fisch burger	1.4.6.8.10.11	14.95
Sant Peter fischilet, tintenfischbrot, grüner salat, tomate, karamellierte zwiebel, tartar sosse		
Veggie burger	1.6.10	13,95
Linsen und haferflocken, rote-bete-brot, grüne Sprossen guacamole, Tomatensosse, Salat		

MEAT & FISH

Entrecôte-Rindsteak		26,75
21 – 25 Tage trockengereiftes Asturisches Rindfleisch, 280 g, in Scheiben geschnitten, mit sautierten Kartoffeln, pommes frites, grüner Salat		
Lammschulter	9	24,95
Langsames Kochen, mit sautierten Kartoffeln und portobello Champignons		
Gegrillter Lachs	4.6.8.13	24.95
In einer Pistazienkruste, Dressing mit Senf, Honig und Orange, gegrilltem grünem Spargel, Kirschtomaten, sautiertes Gemüse		

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

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