



## PARA COMPARTIR

ZUM TEILEN | À PARTAGER | FOR SHARING

<b>Tartar de ternera ahumada y yema de huevo</b>	<b>26,00</b>
Geräucherter Rindertatar mit Eigelb Tartare de bœuf fumé et jaune d'œuf Smoked beef tartare with egg yolk	
<b>Ensaladilla de gamba roja</b>	<b>19,00</b>
<b>Suplemento de caviar Per Sé Baerii Black 20 g</b>	<b>+ 20,00</b>
Kartoffelsalat mit roten Garnelen Supplement Kaviar Per Sé Baerii Black 20 g Salade de pommes de terre avec crevettes rouges Supplément de caviar Per Sé Baerii Black 20 g Potato salad with red prawn Supplement of caviar Per Sé Baerii Black 20 g	
 <b>Ensalada de aguacate, stracciatella de Burrata y frambuesas</b>	<b>19,50</b>
Salat mit Avocado, Stracciatella vom Burrata und Himbeeren Salade avec avocat, stracciatella de Burrata et framboises Salad with avocado, stracciatella Burrata and raspberries	
<b>Pulpo, chimichurri y parmentier de patata ahumada</b>	<b>29,00</b>
Pulpo, Chimichurri und geräucherter Kartoffelstampf Poulpe, chimichurri et parmentier de pommes de terre fumées Octopus, chimichurri and smoked potato parmentier	
<b>Huevos ecológicos con bogavante a la brasa</b>	<b>37,00</b>
Bio-Eier mit gegrilltem Hummer Œufs bio avec homard grillé Organic eggs with grilled lobster	
 <b>Berenjena asada y salsa de cacahuete picante</b>	<b>18,00</b>
Gegrillte Aubergine mit scharfer Erdnussauce Aubergine grillée avec sauce cacahuète épicée Grilled eggplant with spicy peanut sauce	
<b>Magret de pato, ciruelas rojas y ron tostado</b>	<b>28,00</b>
Entenbrust, rote Pflaumen und gerösteter Rum Magret de canard, prunes rouges et rhum toasté Duck breast, red plums and toasted rum	



**Plato vegetariano**  
Vegetarisches Gericht  
Plat végétarien  
Vegetarian dish



**Plato vegano**  
Veganes Gericht  
Plat végétan  
Vegan dish



## PRINCIPALES

HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

<b>Canelón de pollo trufado y nueces de macadamia</b>	<b>22,00</b>
Gefüllte Hähnchencannelloni mit Trüffel und Macadamianüssen Cannelloni de poulet truffé aux noix de macadamia Truffled chicken cannelloni with macadamia nuts	
<b>Paletilla de cordero Pastrami</b>	<b>34,00</b>
Pastrami Lammkeule Épaule d'agneau Pastrami Pastrami lamb shoulder	
<b>Rodaballo con salsa de anchoas</b>	<b>35,00</b>
Steinbutt mit Sardellensauce Turbot avec sauce aux anchois Turbot with anchovy sauce	
<b>Entrecote de ternera con salsa Café de Paris</b>	<b>37,00</b>
Entrecôte vom Rind mit Café de Paris-Sauce Entrecôte de bœuf avec sauce Café de Paris Beef sirloin with Café de Paris sauce	
 <b>Tortilla a la brasa de puerros y alcachofas</b>	<b>21,00</b>
Gegrillte Lauch-Artischocken Omelett Omelette grillée aux poireaux et aux artichauts Grilled leek and artichoke omelette	
 <b>Pan y mantequilla</b>	<b>6,00</b>
Brot und Butter Pain et beurre Bread and butter	



## IMPRESINDIBLES

UNVERZICHTBAR | INDISPENSABLE | ESSENTIALS

- |   |              |
|---|--------------|
|  <b>Tabla de quesos Balears</b>  | <b>18,00</b> |
| Käseplatte von den Balearischen Inseln<br>Plateau de fromages des Baléares<br>Balearic cheese platter   |              |
|  <b>Granizado de ginet con Hierbas dulces de Mallorca</b>  | <b>8,00</b>  |
| Gin-Granita mit süßem Kräuterlikör aus Mallorca<br>Granité de genièvre aux liqueur d'herbes douces de Majorque<br>Juniper granita with sweet herbal liqueur from Mallorca                                 |              |
|  <b>Cheesecake y cereza marrasquino</b>  | <b>12,00</b> |
| Käsekuchen mit Maraschino-Kirschen<br>Cheesecake et cerise marasquin<br>Cheesecake with maraschino cherry   |              |
|  <b>Coulant de chocolate con leche y avellanas (2 pax)</b>   | <b>18,00</b> |
| Schokoladen-Coulant mit Milch und Haselnüssen (für 2 Personen)<br>Coulant au chocolat au lait et aux noisettes (pour 2 personnes)<br>Milk chocolate and hazelnut coulant (for 2 persons)                  |              |
|  <b>Tatin de manzana, crema de vainilla y helado de almendras tostadas</b>   | <b>12,00</b> |
| Apfel-Tarte Tatin mit Vanillecreme und geröstetem Mandeleis<br>Tarte Tatin de pommes, crème de vanille et glace aux amandes grillées<br>Apple tarte tatin with vanilla cream and toasted almond ice cream |              |