



---

## CARTA VEGETARIANA / VEGETARIAN MENU / VEGETARISCHES MENÜ

---

### ENTRANTES-STARTERS-VORSÄTZE

---

- Pan cristal con tomate, aceite de oliva virgen y encurtidos mallorquines** 13€  
*Crystal bread with tomato, virgin olive oil and Mallorcan pickles*  
Krustenbrot mit Tomate, natives Olivenöl und mallorquinisches Gurken
- Gazpacho andaluz con su guarnición y picatostes** 13€  
*Andalusian gazpacho with its garnish and croutons*  
Andalusisches Gazpacho mit seiner Garnitur und Croutons
- Burrata artesanal, tomatitos confitados, trufa negra de san Juan y berros de agua** 19€  
*Artisan burrata, confit cherry tomatoes, San Juan black truffle and watercress*  
Handgemachte Burrata mit kandierte Cherrytomaten, Schwarzer Trüffel und Brunnenkresse
- Ensalada Mediterránea con mezclum de lechugas, tomate, aguacate, pepino y aceitunas** 17€  
*Mediterranean salad with mixed lettuce, tomato, avocado, cucumber and olives*  
Mediterraner Salat mit gemischter Salat, Tomate, Avocado, Gurke und Oliven
- Ensalada de tomate y mozzarella de búfala con albahaca fresca y AOVE** 16€  
*Tomato and Bufala Mozzarella salad with fresh basil and Extra Virgin olive oil*  
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit frischem Basilikum und Olivenöl
- Ensalada Griega con tomate, queso feta, pepino, cebolla roja, orégano y aceitunas Kalamata** 17€  
*Greek salad with tomato, feta cheese, cucumber, red onion, oregano and kalamata olives*  
Griechischer Salat mit tomaten, fetakäse, gurken,rote zwiebeln, oregano und kalamata-oliven
- Corazones de alcachofa a la parrilla** 15€  
*Artichoke flowers, finished on the grill with extra virgin olive oil*  
Artischockenblüten, auf dem Grill mit Olivenöl

## PRINCIPALES-MAIN COURSES-HAUPTSÄCHLICH

---

<b>Quesadillas de verduras con queso Cheddar, guacamole y salsa de yogur</b>	17€
<i>Vegetable quesadillas with Cheddar cheese, guacamole and yogurt sauce</i>	
Gemüse-Quesadillas mit Cheddar-Käse, guacamole und Joghurtsauce	
<b>Risotto de setas con alcachofas y trufa de san Juan</b>	23€
<i>Mushroom risotto with artichokes and San Juan Truffle</i>	
Pilz-Risotto mit Artischoken und Schwarzer Trüffel	
<b>Verduras variadas en caldo thai con patata, gel de coco y cilantro</b>	22€
<i>Mixed vegetables in Thai broth with potato, coconut gel and cilantro</i>	
Gemischtes Gemüse in thailändischer Brühe mit Kartoffeln, Kokosnussgel und Koriander	
<b>Wok de verduras con tallarines/arroz y aliño asiático</b>	19€
<i>Vegetable wok with vegetables, noodles or rice, and an asian sauce</i>	
Gemüse-Wok mit Bandnudeln oder Reis und Asiatische Sauce	
<b>Penne a la puttanesca con tomate, ajo, aceitunas negras, alcaparras y anchoa</b>	17€
<i>Penne a la Puttanesca, tomatoes, garlic, onion, capers and black olives</i>	
Penne Puttanesca mit Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebel, Kapern und schwarze Oliven	

## POSTRES-DESSERTS-NACHSPEISE

---

<b>Gató de almendra con su helado</b>	9€
<i>Mallorcan Almond sponge cake with Almond ice cream</i>	
Mallorquinischer Mandelkuchen mit Mandeleis	
<b>Brownie de chocolate con helado</b>	9€
<i>Chocolate Brownie with ice cream</i>	
Schoko-Brownie mit Eis	
<b>Plato de fruta variada cortada</b>	9€
<i>Plate of seasonal fresh cut fruits</i>	
Frisch geschnittenen Früchten der Saison	

---

Servicio de pan, aceite arbequina y sal de Mallorca 2,50€/persona  
Bread, arbequina olive oil and salt from Mallorca 2,50€/person  
Bröchten, Arbequina-Öl und Mallorca-Salz 2,50€/person