



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
- 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** 18€
Artichoke flowers, finished on the grill with extra virgin olive oil
Artischockenblüten, auf dem Grill mit Olivenöl

PRINCIPALES-MAIN COURSES-HAUPTSÄCHLICH

Chapata Cristal Capresse con mozzarella de búfala, tomate, pesto de albahaca, rúcula y tierra de aceitunas*	18€
<i>Chapata Capresse with bufala mozzarella, tomato, basil pesto, rocket salad and black olives</i>	
Capresse-Ciabatta mit Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Basilikum-pesto und Olivenpulver	
Quesadillas de verduras con queso Cheddar, guacamole y salsa de yogur	17€
<i>Vegetable quesadillas with Cheddar cheese, guacamole and yogurt sauce</i>	
Gemüse-Quesadillas mit Cheddar-Käse, guacamole und Joghurtsauce	
Risotto de setas con alcachofas y trufa de san Juan	23€
<i>Mushroom risotto with artichokes and San Juan Truffle</i>	
Pilz-Risotto mit Artischocken und Schwarzer Trüffel	
Verduras variadas en caldo thai con patata, gel de coco y cilantro	22€
<i>Mixed vegetables in Thai broth with potato, coconut gel and cilantro</i>	
Gemischtes Gemüse in thailändischer Brühe mit Kartoffeln, Kokosnussgel und Koriander	
Wok de verduras con tallarines/arroz y aliño asiático	19€
<i>Vegetable wok with vegetables, noodles or rice, and an asian sauce</i>	
Gemüse-Wok mit Bandnudeln oder Reis und Asiatische Sauce	
Espagueti a la puttanesca con tomate, ajo, aceitunas negras, alcaparras y anchoa	17€
<i>Spaghetti a la Puttanesca, tomatoes, garlic, onion, capers and black olives</i>	
Spaghetti Puttanesca mit Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebel, Kapern und schwarze Oliven	

POSTRES-DESSERTS-NACHSPEISE

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

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