

Starters - Vorspeisen

Artisanal burrata, confit cherry tomatoes, black truffle and watercress

Handgemachte Burrata, konfierte Kirschtomaten, schwarzer Trüffel und Brunnenkresse

19

Grilled confit artichoke hearts with Iberian ham

Gegrillte konfierte Artischockenherzen mit iberischem Schinken

18

Iberian pancetta dim sum with red cabbage, shrimp and soy sauce

Iberische Pancetta-Dim-Sum mit Rotkohl, Garnelen und Sojasauce

20

Chicken and vegetable gyozas with a mild soy sauce

Hühnchen- und Gemüse-Gyoza mit milder Sojasauce

18

Beef carpaccio with citrus dressing, baby leaf salad and Parmesan cheese

Rindercarpaccio mit Zitrusdressing, jungem Blattsalat und Parmesan-Spänen

25

Pulled pork croquettes with kimchi mayonnaise

Pulled-Pork-Kroketten mit Kimchi-Mayonnaise

17

Iberian ham croquettes

Iberische Schinkenkroketten

17

Rice – Reis

Creamy rice with shrimps and Mahón cheese, shrimp carpaccio and aioli

Cremiger Reis mit Garnelen und Mahón-Käse, Garnelencarpaccio und Aioli

28

Wild mushroom risotto with artichokes, fresh stracciatella and truffle

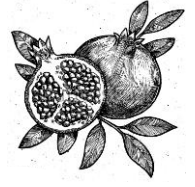
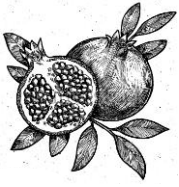
Pilz-Risotto mit Artischocken, frischer Stracciatella und Trüffel

26

Rice with matured beef entrecote, artichokes and roasted red peppers (2 people)

Reis mit gereiftem Rinderentrecote, Artischocken und kandierten Paprika (2 Personen)

31 pp.



Main Courses – Hauptspeisen

Spaghetti with, prawns, garlic and white wine

Spaghetti mit Venusmuscheln, Garnelen und Weißwein

27

Homemade ravioli filled with braised beef cheek and shiitake mushroom sauce

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rinderbacke und Shiitake-Pilzsoße

29

Croaker fish with Thai sauce, mixed vegetables and coconut-coriander gel

Wildbarsch, Thai-Sauce, gemischtes Gemüse und Kokos-Koriander-Gel

32

Sea bass fillet, squid rice, herb aioli and tomato caviar

Wolfsbarschfilet, Tintenfischreis, Kräuter-Aioli und Tomatenkaviar

33

Boneless Mallorcan leg of lamb with apple, potatoes and a herb sauce

Ausgelöste mallorquinische Lammkeule mit Apfel, Kartoffeln und Kräutersauce

32

Matured beef entrecote with potatoes, wild asparagus and gravy

Gereiftes Rinderentrecote mit Kartoffeln, wildem Spargel und Jus

34

Desserts

New York Style Cheesecake

11

Caramelized crème brûlée

Karamellierte Crème Brûlée

10

Chocolate fondant
with vanilla ice cream

Schokoladenfondant

mit Vanilleeis

11

Selection of ice cream & sorbet

Auswahl an Eiscreme & Sorbet

3

per scoop/pro Kugel

Bread, Arbequina olive oil, and Mallorcan salt: €2.50 per person.

Please ask your server if you would like a vegetarian option or have any allergies.

Broť, Arbequina-Olivenöl und mallorquinisches Salz: 2,50 € pro Person.

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung, wenn Sie ein vegetarisches Menü wünschen oder Allergien haben.