

Starters - Vorspeisen

Hand carved Iberian ham

Aufgeschnittener Iberischer Schinken

32

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 Pecorino Romano cheese

Rindercarpaccio mit Zitrusdressing, jungem Blattsalat und Pecorino-Romano-Spänen

25

Foie gras roll wrapped in apple, macadamia nuts and beetroot sponge cake

Foie-Gras-Rolle, umhüllt von Apfel, Macadamianüssen und Rote-Bete-Kuchen

22

Salmon and avocado tartare, yogurt spheres and Asian dressing

Lachs-Avocado-Tatar, Joghurtkugeln und asiatisches Dressing

24

Pulled pork croquettes with a kimchi mayonnaise

Pulled-Pork-Kroketten mit Kimchi-Mayonnaise

17

Iberian ham croquettes

Iberische Schinkenkroketten

17

Fish - Fisch

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

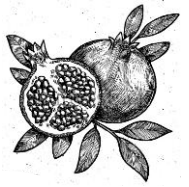
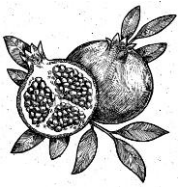
Wolfsbarschfilet, Tintenfischreis, Kräuter-Aioli und Tomatenkaviar

33

Grilled turbot, tomato compote, baked potatoes, spinach and Son Julia wine sauce

Gegrillter Steinbutt, Tomatenkompott, Bratkartoffeln, Spinat und unsere Weinsauce

36



Pasta - Rice – Reis

Spaghetti with clams, prawns and white wine

Spaghetti mit Venusmuscheln, Garnelen und Weißwein

26

Homemade ravioli filled with braised beef cheek and shiitake mushroom sauce

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rinderbacke und Shiitake-Pilzsoße

29

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

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

26

Wild mushroom and artichoke risotto with fresh stracciatella and truffle

Pilz-Artischocken-Risotto mit frischer Stracciatella und Trüffel

24

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

Reis mit gereiftem Rinderentrecôte, Artischocken und kandierten Paprika (min. 2 Personen)

29 pp.

Black calamari rice with cod and saffron aioli (minimum 2 people)

Schwarzer Tintenfisch-Reis mit Kabeljau, Zuckerschoten und Safran-Aioli (mindestens 2 Personen)

28 pp.

Meat-Fleisch

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 Rinderrippchen mit Kartoffeln, wildem Spargel und Jus

34

Beef tenderloin with sweet potato, pearl onions and a red wine gravy

Rinderfilet mit Süßkartoffelcreme, Perlzwiebeln und Rotweinjus

36

Desserts

New York Style Cheesecake

10

Caramelized crème brûlée

Karamellierte Crème Brûlée

10

Chocolate fondant
with vanilla ice cream

Schokoladenfondant

mit Vanilleeis

10

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.

Brot, Arbequina-Öl und mallorquinisches Salz: 2,50 € pro Person.

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