



Starters - Vorspeisen

Sliced Iberian ham

Aufgeschnittener Iberischer Schinken

32

Artisanal burrata, confit cherry tomatoes, black truffle from San Juan and watercress
Hausgemachte Burrata, konfierte Kirschtomaten, schwarzer St.-Johns-Trüffel und Brunnenkresse

19

Grilled confit artichoke hearts with Iberian ham

Gegrillte konfierte Artischockenherzen mit iberischem Schinken

18

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

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

20

Chicken and vegetable gyozas with 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 biscuit

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

22

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

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

23

Wild mushroom and artichoke risotto with fresh stracciatella and St. John's truffles

Pilz-Artischocken-Risotto mit frischer Stracciatella und St.-Johns-Trüffel

23

Salmon and avocado tartare, yogurt spheres and Asian dressing

Lachs-Avocado-Tatar, Joghurtkugeln und asiatisches Dressing

23

Pulled pork croquettes with kimchi mayonnaise

Pulled-Pork-Kroketten mit Kimchi-Mayonnaise

17

Iberian ham croquettes with melted ham

Iberische Schinkenkroketten mit geschmolzenem Schinken

17



Croaker fish 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 our wine sauce
Gegrillter Steinbutt, Tomatenkompott, Bratkartoffeln, Spinat und unsere Weinsauce

33

Meat-Fleisch

Boneless Mallorcan leg of lamb with apple, potatoes and herb sauce
Ausgelöste mallorquinische Lammkeule mit Apfel, Kartoffeln und Kräutersauce

31

Mature beef entrecote with potatoes, wild asparagus and gravy
Gereiftes Rinderrippchen mit Kartoffeln, wildem Spargel und Jus

33

Beef tenderloin with sweet potato cream, pearl onions and red wine gravy
Rinderfilet mit Süßkartoffelcreme, Perlzwiebeln und Rotweinjus

36

Desserts

New York Style Cheesecake

10

Caramelized crème brûlée
Karamellisierte Crème Brûlée

10

Chocolate fondant with vanilla ice cream
Schokoladenfondant mit Vanilleeis

10

Selection of ice cream and sorbet
Auswahl an Eiscreme und 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-Olivenöl und mallorquinisches Salz: 2,50 € pro Person.

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