



MENÚ

ENTRANTES

Pan con alioli y aceitunas Bread with aioli and olives <i>Brot mit Aioli und Oliven</i>	2,50€/p.p
Pan de cristal con tomate Crystal bread with tomato <i>Kristallbrot mit tomate</i>	8,50€
Pan de cristal con foie, queso de cabra y manzana caramelizada (2U) Crystal bread with foie, goat cheese and caramelised apple <i>Glasbrot mit Foie, Ziegenkäse und karamellisiertem Apfel</i>	16,50€
Gambas a la plancha Grilled prawns <i>Gegrillte Garnelen</i>	25,50€
Mejillones a la plancha Grilled mussels <i>Gegrillte Miesmuscheln</i>	18,00€
Anillas de calamar a la andaluza Andalusian style squid rings <i>Tintenfischringe Andalusian style</i>	17,50€
Zamburiñas a la plancha Grilled scallops <i>Gegrillte Jakobmuscheln</i>	18,00€
Almejas a la plancha Grilled clams <i>Gegrillte Venusmuscheln</i>	26,50€
Tartar de salmón (con aguacate, mango, cebolla y salsa teriyaki) Salmon tartar (with avocado, mango, onion and teriyaki sauce) <i>Lachstatar (mit avocado, mango, Zwiebel und teriyaki sosse)</i>	18,00€
Tataki de atún Tuna tataki <i>Thunfisch Tataki</i>	21,00€
Espárragos trigueros fritos con salsa teriyaki Fried green asparagus with teriyaki sauce <i>Fried green asparagus with teriyaki sauce</i>	13,50€

Boquerones fritos Fried anchovies <i>Frittierte Sardellen</i>	14,00€
Ceviche de corvina estilo peruano Peruvian style croacker ceviche <i>Peruanische ceviche vom Adlerfisch</i>	18,00€
Tabla de jamón Ibérico y queso Manchego Iberian ham and Manchego cheese table <i>Gemischte platte mit iberischen schinken und Manchego käse</i>	22,50€
Alcachofas fritas con jamón Ibérico huevos fritos y parmesano Fried artichokes with iberian ham, fried egg and parmesan cheese <i>Gebratene Artischocken mit iberischen schinken, Spiegeleiern und Parmesan.</i>	15,00€
Nachos mexicanos (con carne de ternera, pico de gallo, jalapeños, crema agria y queso cheddar) Mexican Nachos (with beef meat, pico de gallo, jalapeños, sour cream and cheddar cheese) <i>Mexikanische Nachos (mit Rindfleisch, pico de gallo, jalapeños, sauer cream und cheddar käse)</i>	13,50€
Gyozas de verduras (6 vds.) Vegetable Gyoza (6 pcs.) <i>Gemüse-Gyoza (6 stk.)</i>	14,50€
Patatas fritas de s'Horta con alioli  TOP S'Horta fries with alioli <i>S'Horta Pommes mit Aioli</i>	9,50€
* Producto limitado por temporada * Seasonally limited product * Saisonal begrenztes Produkt	
Pimientos tipo Padrón Padron peppers <i>Mini Paprika Padron</i>	10,00€
Croquetas caseras de pollo o boletus (6 vds.) Homemade chicken or porcini mushroom croquettes (6 pcs.) <i>Hausgemachte Hähnchen- oder Steinpilzkroketten (6 stk.)</i>	12,00€

ENSALADAS

Poke bowl de salmón ahumado o atún marinado **18,00€**
(con arroz, mango, aguacate, edamame, wakame, tomate cherry, pepino, cebolla morada, cebolla frita, sésamo, pipas y salsa teriyaki)

Smoke salmon or marinated tuna Poke bowl
(with rice, mango, avocado, edamame, wakame, cherry tomatoes, cucumber, red onion, fried onion, sesame, sunflower seeds and teriyaki sauce)

*Geräucheter Lachs oder mariniert tunfisch Poke bowl
(mit rice, mango, avocado, edamame, wakame, kirschtomaten, gurke, rote zwiebel, knusprige zwiebel, sesam, sonnenblumenkerne und teriyaki sosse)*

Ensalada de queso de cabra **16,50€**
(con rúcula, brotes tiernos, tomate cherry confitado, nueces caramelizadas, higos secos, frutos rojos, crujiente de jamón y vinagreta de miel y mostaza)

Goat cheese salad (with rocket, tender shoots, confit cherry tomato, caramelized walnuts, dried figs, red fruits, crispy serrano ham and honey-mustard vinaigrette)

Salat mit ziegen käse (mit rucola, zarten sprossen, konfitiert kirschtomaten, karamellisierte walnüssen, getrockneten feigen, waldfrüchten, knusprigem serrano - Schinken und honig - senf vinaigrette)

Ensalada de tomate, burrata y albahaca fresca **16,50€**
Tomato, burrata and fresh basil salad
Tomaten-Burrata-Salat mit frischem Basilikum

Ensalada César (cogollos, pollo, bacon, anchoas, cherrys, huevo, parmesano, croutons y salsa César) **16,90€**

Caesar salad (lettuce hearts, chicken, bacon, anchovies, cherrys, egg, parmesan cheese, croutons and Caesar sauce)

Caesar - salad (Salatknospen, Huhn, speck, sardellen, kirschtomaten, ei, Parmesan, Croutons und Cesar sosse)

PESCADO FRESCO

NUESTRA ESPECIALIDAD

Nos encanta el pescado fresco. Además de las variedades de pescado que ofrecemos en la carta, si les apetece probar otros pescados como cabracho, gallo de San Pedro, pargo... Hable con el camarero.

Por encargo podemos ofrecerle el pescado que desee.

OUR SPECIALTY

We love fresh fish. In addition to the varieties of fish that we offer in the menu, if you want to try other fish like goatfish, John Dory, snapper... Talk to the waiter.

On request we can offer you the fish you want.

UNSERE SPEZIALITÄT

Wir lieben den frischen Fisch. Neben Fischart in dem Brief angeboten, wenn sie andere Fische wie Skopionfisch, Petersfisch, Snapper, Hummer... Den Kellner sprechen.

Auf Wunsch können wir die Fische.

Dorada a la plancha Grilled Seabream <i>Gegrillte Dorade</i>	25,00€	Calamar a la plancha Grilled squid <i>Gegrillter Tintenfisch</i>	26,00€
Lubina a la plancha Grilled Seabass <i>Gegrillte Wolfbarsch</i>	26,00€	Rodaballo a la plancha Grilled Turbot <i>Gegrillte Steinbutt</i>	28,00€
Lenguado a la plancha Grilled Sole <i>Gegrillte Seezunge</i>	38,00€	Bacalao gratinado Gratinated cod <i>Gratiniertes Kabeljau</i>	24,90€
Pulpo al grill con puré de boniato Grilled octopus with sweet potato purée <i>Gegrillter Oktopus mit Süßkartoffelpüree</i>	29,00€	Parrillada de pescado y marisco Grilled fish and seafood platter <i>Fisch- und Meeresfrüchte Grillplatte</i>	57,00€/p.p

Todos los pescados se sirven con ensalada. Se puede añadir patatas, verduras o tumbet por +3,50€

All fish dishes are served with salad. You can add potatoes, vegetables or tumbet for +3.50€

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert. Kartoffeln, Gemüse oder Tumbet können für +3,50 € hinzugefügt werden

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

Doble Black Smash Burger (carne de ternera, pan negro, queso cheddar, bacon crujiente, huevo, cebolla caramelizada, aguacate y mayo chipotle) Double Black Smash Burger (beef patty, black bun, cheddar cheese, crispy bacon, egg, caramelised onion, avocado and chipotle mayo) <i>Doppelter Black Smash Burger (Rindfleisch, schwarzes Brötchen, Cheddar, knuspriger Speck, Ei, karamellisierte Zwiebel, Avocado und Chipotle-Mayonnaise)</i>	17,50€
Doble Smash Cabra (pan brioche, queso de cabra, cebolla caramelizada, cebolla crujiente, rúcula y salsa de miel y mostaza) Double Smash Goat (Brioche bread, goat cheese, caramelized onion, crispy onion, rocket and honey - mustard sauce) <i>Doppel-Smash-Ziege (Brioche brot, ziegenkäse, karamellisierte zwiebel, knusprige zwiebel, rucola und Honig - senf sosse)</i>	17,20€
Sándwich club de pollo Chicken club sandwich <i>Hähnchen-Club-Sandwich</i>	16,50€

CARNES

Chuletón de ternera (aprox 600 grs.) Ribeye steak (aprox 600 grs.) <i>Ribeye steak (aprox 600 grs.)</i>	36,00€
Chuletitas de cordero al ajillo Garlic lamb chops <i>Knoblauch-Lammkoteletts</i>	26,00€
Brochetas de pollo al estilo thai Thai-style chicken skewers <i>Hähnchenspieße nach Thai-Art</i>	17,50€
Secreto Ibérico Lean pork fillet <i>Pork fillet</i>	24,50€
Cordon Bleu de pollo Chicken cordon bleu <i>Hähnchen CordonBleu</i>	17,50€

PAELLAS

*(min. 2 pax.)

Paella de marisco Seafood paella <i>Paella mit Meeresfrüchten</i>	26,50€/p.p
Paella de secreto ibérico, zamburiñas y variado de setas Paella with iberian pork, scallops and assorted mushrooms <i>Paella mit iberischen schwein, Jakobmuscheln und gemischte pilzen</i>	24,50€/p.p
Paella de verduras Vegetable Paella <i>Paella mit Gemüse</i>	19,50€/p.p
Paella negra Black paella <i>Schwarze Paella</i>	23,50€/p.p

PASTAS

Espagueti negro, ajo, cayena, mejillones, gambas, calamar y tomate cherry Black spaghetti, garlic, cayenne, mussels, prawns, squid and cherry tomato <i>Schwarze Spaghetti, Knoblauch, Cayennepfeffer, Muscheln, Garnelen, Tintenfisch und Kirschtomate</i>	16,80€
Rigatoni boloñesa Rigatoni bolognese <i>Rigatoni bolognese</i>	16,20€
Tagliatelle con queso gorgonzola y pera caramelizada Tagliatelle with gorgonzola cheese and caramelized pear <i>Tagliatelle mit gorgonzola käse und karamellisierten Birnen</i>	17,30€

KIDS CORNER

Filete de dorada a la plancha Grilled seabream fillet <i>Gegrillte dorade filet</i>	15,50€
Croquetas de pollo Chicken croquettes <i>Hühnchen-Kroketten</i>	11,00€
Pasta boloñesa Pasta bolognese <i>Pasta Bolognese</i>	11,00€
Hamburguesa con patatas Burger with fries <i>Burger mit Pommes</i>	12,00€

POSTRES

Tarta casera de queso Homemade cheese cake <i>Hausgemachten Käsekuchen</i>	7,50€
Tarta de zanahoria de Can "Toni Mel" Carrot cake from Can "Toni Mel" <i>Karottenkuchen von Can „Toni Mel“</i>	8,00€
Tiramisú	7,50€
Banoffee (base de galleta, toffee, plátano y nata montada) Banoffee (cookie, toffee, banana and whipped cream) <i>Banoffee (crumbel, toffee, banane und Schlagsahne)</i>	7,50€
Gató de almendra con helado Almond cake <i>Mandel-Kuchen</i>	7,50€
Coulant de chocolate Chocolate lava cake <i>Schokoladen-Lava-Kuchen</i>	7,50€

*Para mesas de más de 6 personas, se realizará una única cuenta.

*For tables of more than 6 people, a single bill will be issued.

*Für Tische mit mehr als 6 Personen wird eine Gesamtrechnung erstellt.

VINOS

ESPUMOSOS

Veritas Brut Nature **31,00€**
D.O. Binissalem
Mantonegro

Tradició, Codorniu **6,00€ | 27,00€**
D.O. Cava
Xarel·lo, Macabeu
y Parellada

Cava Ars Collecta **39,00€**
Grand Rosé
D.O. Cava
Chardonnay, Xarel·lo
y Parellada

Veuve Clicquot **98,00€**
D.O. Champagne
Chardonnay, Pinot Noir
y Pinot Meunier

BLANCO

Rimat Natura **5,50€ | 24,00€**
D.O. Costers del Segre
Xarel·lo y Chardonnay

StairWay To Heaven, **32,00€**
Castell Miquel
V.T. Mallorca.
Sauvignon Blanc

S'Escala **5,50€ | 26,00€**
V.T. Mallorca
Sauvignon Blanc

Eido da Fonte **28,30€**
D.O. Rias Baixas
Albariño 100%

Legaris **5,50€ | 25,20€**
D.O. Rueda.
Verdejo

Foravila, Blanca Terra **28,90€**
I.G.P. Mallorca
Chardonnay y Riesling

Javier Sanz **28,00€**
D.O. Rueda.
Verdejo

Mara Martin **27,60€**
D.O. Monterrei
Godello

Clos de mar **45,00€**
by Miquel Carreras
Vino de España
Giró ros y Prensal Blanc

Origens, Blanca Terra **26,00€**
V.T. Mallorca
Malvasia y Giró Ros

ROSADO

S'Olivaret Rosat **29,00€**
V.T. Mallorca
Callet y Mantonegro

Veritas Roig **29,90€**
D.O. Binissalem **59,00€/mag**
Mantonegro

Binigrau Bi-rosat **31,50€**
V.T. Mallorca
Mantonegro y Merlot

Raimat Natura **5,50€ | 24,00€**
D.O. Costers del Segre
Garnacha, Syrah
y Tempranillo

Gris Blanc, **6,90€ | 32,00€**
Gérards Bertrand **57,90€/mag**
I.G.P. Pays d'Oc
Garnacha

Jean Leon 3055 Rosé **28,70€**
D.O. Penedés
Pinot Noir y Garnacha

M de Minuty Rosé **39,90€**
Côtes de Provence
Garnacha, Syrah, Cinsault
y Tibouren

Cuatro pasos **5,50€ | 25,00€**
D.O. Bierzo
Mencia

Le Bijou de Sophie **6,50€ | 29,00€**
Valrose Rosé
I.G.P. Coteaux de Béziers
Cinsault, Garnacha,
Syrah y Caladoc

TINTO

Miquel Oliver **5,50€ | 26,00€**
Son Caló
D.O. Pla i Llevant
Callet y Fogoneu

Raimat Natura **5,50€ | 24,00€**
D.O. Costers del Segre
Tempranillo, Cabernet
y Merlot

Muriel **5,50€ | 25,00€**
D.O. Rioja
Tempranillo




























Febrer 2019. Blanca Terra **29,00€**
Merlot, Monastelly y
Cabernet Sauvignon

Jaros **5,50€ | 26,00€**
Ribera del Duero
Tempranillo

7 metros lan **29,50€**
D.O. Rioja
Tempranillo

Conde San Cristóbal **37,00€**
Ribera del Duero **72,00€/mag**
Tempranillo

ALÉRGENOS

- Pan con alioli y aceitunas - Bread with aioli and olives 
- Pan de cristal con tomate - Crystal bread with tomato 
- Aceitunas - Olives 
- Pan de cristal con foie - Crystal bread with foie 
- Anillas de calamar - Squid rings 
- Gambas - Shrimps 
- Gyozas de verduras - Vegetable Gyozas 
- Mejillones a la plancha - Grilled mussels 
- Nachos mexicanos - Mexican Nachos 
- Tabla de ibérico y quesos - Table of Iberian and cheese 
- Tartar de salmón - Salmon tartar 
- Zamburiñas a la plancha - Grilled scallops 
- Tataki de atún - Tuna Tataki 
- Ceviche de corvina estilo peruano - Peruvian style croacker ceviche 
- Croquetas - Croquettes 
- Almejas a la plancha - Grilled clams
- Patatas fritas - Fries 
- Alcachofas - Artichoke 
- Espárragos - Asparagus 
- Ensalada de queso de cabra - Goat cheese salad 
- Ensalada de burrata - Burrata salad 
- Espagheti negro - Black spaghetti 
- Poke bowl - Poke Bowl 
- Cesar 
- Rigatoni boloñesa 
- Tagliatelle con gorgonzola y pera - Tagliatelle with gorgonzola and pear 
- Brochetas de pollo - Chicken breast 
- Cordon Blue 

Todos lo vinos contienen sulfitos - All wines contain sulphites 

Calamar - Squid 🐙
 Dorada - Seabream 🐟
 Lenguado - Sole 🐟
 Lubina - Sea bass 🐟
 Pescado del mercado - Fish market 🐟
 Pulpo - Octopus 🐙🧴
 Rodaballo - Turbot 🐟
 Bacalao gratinado - Cod au gratin 🐟🧴
 Boquerones - Anchovies 🐟
 Doble Black Smash 🧴🍷🌾🌾
 Doble Smash Cabra 🧴🌾🍷🍷🧴🌾
 Sándwich club 🧴🌾🍷🍷🧴🌾
 Paella de marisco - Seafood paella 🍴🌾🐙🐟🧴
 Paella secreto ibérico - Iberian secret paella 🍴🐙
 Paella verduras - Vegetables paella 🍴
 Paella negra - Black paella 🍴🧴🐟🐙🍴
 Croquetas de pollo - Chicken croquettes 🌾🍷🧴🍷🍷
 Filete de dorada - Sea bream 🐟
 Hamburguesa niños - Kids burger 🌾🍷🧴🍷🍷🌾
 Pasta boloñesa - Bolognese pasta 🌾🍷🧴🍷
 Banoffee 🌾🧴🍷
 Coulant de chocolate - Chocolate Coulant 🌾🧴🍷
 Tarta de queso - Cheese cake 🌾🧴🍷
 Tarta de zanahoria - Carrot cake 🌾🧴🍷🍷🍷🧴
 Tiramisú 🌾🧴🍷
 Gato 🌾🍷🧴🍷

Lacteos, milk 🧴

Sulfitos, sulphite 🧴

Gluten, gluten 🌾

Moluscos, molluscs 🐙

Huevos, eggs 🍷

Crustaceos, crustacean 🍴

Mostaza, mustard 🧴

Pescado, fish 🐟

Soja, soy 🌾

Sésamo, sesame 🌾

Cacahuete, peanuts 🍷

Frutos secos, nuts 🍷

Altramuces, lupins 🍷

Apio, celery 🍴

grupo marport