








































KLASSISCHE TAPAS

PA AMB OLIMALLORQUINISCHES BROT mit Tomaten und Öl	 5,75
AUSWAHL AN SPANISCHEN KÄSESORTEN Spanisch (Tetilla, geräuchertes Schafskäse, mariniertes Manchego und marinierte Mahones von den Balearen) mit Pekannüssen und Quitte	   17,50
KNOBLAUCH-GARNELEN mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Chili	 19,75
KROKETTEN die Inspiration des Küchenchefs	     14,50
OUR PATATAS BRAVAS mit Geheimsauce und geröstetem Knoblauch-Aioli	  12,50
JAMÓN IBÉRICO "Hermanos de Onofre", Huelva	25,00

"UMAMI" TAPAS

WOLFSBARSCH-CEVICHE mit Passionsfrucht-Tigermilch	   19,50
KRAKE TACO mit Guacamole, Pico de Gallo und Schärf Mayonnaise (Einheit)	   9,95
MINI-KALBSBURGER mit Trüffelmayonnaise, Käse und Speckchips	  8,50
FLEISCHBÄLLCHEN aus erstklassigem Black Angus Fleisch, mit Pilzen	   14,50
LACHS-TARTAR Mit Seefenchel Avocado und grünem Senf	   18,50
MALLORQUINISCHER FELSENKRAKE mit Kartoffeln in Texturen und Bravas-Sauce	   21,50
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN mit leicht scharfer Erdnussauce	   19,50
RINDERSTEAK-TARTAR mit Mark-Eigelb und Piparra-Emulsion	    19,00
"LA PALOMA" AUSTERN mit Baumtomaten und Süßkartoffelcreme (Einheit)	   7,50



TAPAS MENU

ZUM TEILEN

SERRANO SCHINKEN

Käse aus Mallorca und sobrasada (würzige mallorquinische Wurst)

Weiter geht's mit warmen Häppchen!

CHORICITO-WÜSTCHEN IN WEIN, KROKETTEN UND KNOBLAUCH-GARNELEN

Das Sahnehäubchen zum Schluss

GESCHNITTENES RINDER-ENTRECÔTE AUF ANGEWÄRMTEM TELLER

Mit Pommes Frites und Padrón Paprika

Lassen Sie noch ein bisschen Platz fürs Dessert!

PANNACOTTA MIT MALLORQUINISCHER MILCH UND APRIKOSENSAUCE






















Preis pro Person 39,50 (min 2 Personen)








Brot, Kekse und Oliven pro Person  **2,50**

Alioli   **3,50**










VEGETARIER KMO

ROTE-BETE-TARTARE Avocado und Apple mit knusprigem Brot und Mojo		16,90
GEGRILLTE AUBERGINEN mit cremigen Kräutern, gebratenem Gemüse und gerösteten Cashewnüssen	   	17,50
SALAT MIT GRÜNKOHL Yuzu-Vinaigrette und Feigen, Parmesanspänen und Granatapfel	   	17,50
SALAT MIT EDAMAME Ricotta-Vinaigrette, Tomaten und Oliven	  	17,50
HAUSGEMACHTE KÜRBIS-RAVIOLI mit Pesto und Taleggio Creme	  	19,00
BURRATA aus mallorquinischer Milch serviert mit Carasatu Brod, Tomaten und Basilikum	   	18,50
CONFITIERTER LAUCH Piquillo Demiglace, Romesco und knusprige Tupinambo	 	17,50

FISCHGERICHTE

GEGRILLTER WOLFSBARSCH SUPREME Cremiger weißer Spargel und Gemüse, sautiert mit Dillöl	 	26,00
GEBRATENER LACHS mit Schwarzwurzel-Parmentier und Pilzeintopf	 	26,00
KABELJAUFILET mit mallorquinischem Gemüse und Grünkohl		25,00

AUSWAHL FLEISCH

LANGSAM GERÖSTETE LAMMSCHULTER NACH MALLORQUINISCHER ART Lamm, sieben Stunden mit Rosmarin zubereitet, Serviert mit Kartoffelpüree und Portweinfond	 	26,50
SPARE RIBS Schweinerippchen mit Potato Wedges und Creme Freiche	  	22,50
ENTRECÔTE 275 gr auf angewärmtem Teller. Padron Paprika und Hausgemachte Pommes		27,50
TENDERLOIN 250 gr 21 Tage Mazeration, serviert mit Blattsalat und Pommes Frites	 	29,75
FLEISCHMENÜ FÜR 2 PERSONEN "NEBRASKA CUT" 600 gr Serviert auf einer brutzelnden Platte, serviert mit Blattsalat und Pommes Frites	 	69,00

Optionals:

Truffled Sauce		3,50	Green Pepper sauce		3,50
----------------	---	-------------	--------------------	---	-------------



* Der Großteil unserer Speisekarte besteht aus Gerichten, die auf lokalen, ökologischen und nachhaltigen Produkten basieren. Unser Ziel ist es, dies zu 100% zu erreichen.

LA PALOMA