

## KLASSISCHE TAPAS

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

## “UMAMI” TAPAS

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



### SERRANO SCHINKEN

Käse aus Mallorca und sobrasada ( würzige mallorquínische Wurst)

**Weiter geht's mit warmen Häppchen!**

**CHORIZITO-WÜRSTCHEN 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

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

## FISCHGERICHTE

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

## AUSWAHL FLEISCH

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

### Optionals:

Truffled Sause      **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