









































KLASSISCHE TAPAS

PAAMBOLI MALLORQUINISCHES BROT mit Tomaten und Öl	 5,75
SPANISCHE KÄSEPLATTE Eine Auswahl aus Tetilla, Manchego, Mahón und geräuchertem Käse, serviert mit Pekannüssen und Quittenpaste	   17,50
KNOBLAUCH-GARNELEN mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Chili	 19,75
KROKETTEN die Inspiration des Küchenchefs	     15,50
OUR PATATAS BRAVAS mit Geheimsauce und geröstetem Knoblauch-Aioli	  13,50
JAMÓN IBÉRICO "Hermanos de Onofre", Huelva	26

"UMAMI" TAPAS

ANDALUSISCHE BABY-CALAMARI mit Chipotle-Mayonnaise	   19,50
WOLFSBARSCH-CEVICHE mit Tiger Milk, Rocoto-Chili, Mango und Kochbananenchips	  19,50
KRAKE TACO mit Guacamole, Pico de Gallo und Schärf Mayonnaise (Einheit)	   9,95
MINI-BURGER-HÄPPCHEN mit Süßkartoffelchips	  8,50
FLEISCHBÄLLCHEN aus erstklassigem Black Angus Fleisch	   15,50
LACHSTATAR mit Passionsfruchtcreme, geröstetem Chulpe-Mais und Korianderöl	   19,50
GEGRILLTER FELSENOKTOPUS mit Kartoffelpüree und gerösteter Paprikasauce	  21,50
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN mit leicht scharfer Erdnussauce	   19,50
RINDERSTEAK-TARTAR mit Mark-Eigelb und Piparra-Emulsion	    19,75
SAUTIERTER GUANCHALE mit Bimi und Spargel, Pilzschaum und goldgelbem Eigelb	   19



TAPAS MENU

ZUM TEILEN

Serrano Schinken

KÄSE AUS MALLORCA UND SOBRASADA (WÜRZIGE MALLORQUÍNISCHE WURST)

Weiter geht's mit warmen Häppchen!

CHORICITO-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 **39,75** (min 2 Personen)










Brot, Kekse und Oliven pro Person  **2,75** | 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
MEDITERRANER ENDIVIEN-KARTOFFELSALAT mit Parmesanspänen, Yuzu-Vinaigrette und Cashews	  	17,50
PACCHERI MIT PEKANNUSS-PESTO , Parmesan und Mediterranen Aromen	  	19,50
HAUSGEMACHTE KÜRBIS-RAVIOLI mit Pesto und Taleggio Creme	  	19
BURRATA mit ausgewählten Tomaten, Feigengel und Basilikum	  	18,50
GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL mit Kokoscreme und Garnacha-Vinaigrette		18,50

FISCHGERICHTE

GEGRILLTER WOLFSBARSCH SUPREME Cremiger weißer Spargel und Gemüse, sautiert mit Dillöl	 	27
LACHS MIT KRÄUTERKRUSTE , japanischer Sauce und sautiertem Gemüse	  	26
KONFIERTER KABELJAU mit Rosmarin, seidiger Crème-fraîche-Creme und geräuchertem Paprikapulver aus La Vera	 	25

AUSWAHL FLEISCH

HOLZKOHLE-GEGRILLTES HÄHNCHEN mit Demi-Glace-Sauce und getrüffeltem Kartoffelpüree		24
LANGSAM GERÖSTETE LAMMSCHULTER NACH MALLORQUINISCHER ART Lamm, sieben Stunden, Serviert mit Kartoffelpüree und Portweinfond	 	27
SPARE RIBS Schweinerippchen mit Potato Wedges und Creme Freiche	  	23,50
ENTRECÔTE 275 gr auf angewärmtem Teller. Padron Paprika und Hausgemachte Pommes		27,50
RINDERFILET 200 gr 21 Tage trocken gereift mit Maispüree, Kartoffeln und sautiertem Gemüse	 	31,75
FLEISCHMENÜ FÜR 2 PERSONEN "NEBRASKA CUT" 600 gr Serviert auf einer brutzelnden Platte, serviert mit Blattsalat und Pommes Frites	 	69

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.