

**ENTRANTES**  
**STARTERS / VORSPEISEN**



**Ostra al natural, Guillaudeau N 3** 5,80€ud.  
Natural Oyster, Guillaudeau N 3  
*Auster natur, Guillaudeau N 3*

**Nuestras croquetas** 16,50€  
Our Croquettes  
*Unsere Krokette*

**Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, pan de masa madre y tomate de ramallet** 32,00€  
Iberian Acorn-Fed Ham sliced by hand, sourdough bread and ramallet tomato  
*Iberischer Bellota-Schinken, von Hand geschnitten, Sauerteigbrot und Ramallet-Tomate*

**Flor de alcachofas confitadas con dukkah** 18,00€  
Confit artichoke flower with dukkah  
*Confierte Artischockenblüte mit Dukkah*

**Brotes verdes, crudités de verduras, tomate cherry y vinagreta de albahaca** 17,50€  
Mixed Greens, vegetable crudités, cherry tomato, and basil vinaigrette  
*Grüner Salat, Gemüsecrudités, Kirschtomate und Basilikumvinaigrette*

**Terrina de foie *mi-cuit*, mermelada de higos y pan Carasattu** 29,00€  
Foie *mi-cuit*, fig jam and Carasattu bread  
*Foie *mi-cuit*, Feigenmarmelade und Carasattu-Brot*

**Berenjena ahumada, ricotta, espinacas, fondue de parmesano y pesto verde** 17,00€  
Grilled aubergine, ricotta, spinach, parmesan fondue, and green pesto  
*Geräucherte Aubergine, Ricotta, Spinat, Parmesanfondue und grünes Pesto*

**Espárragos verdes, su mole, huevo ecológico mallorquín a baja temperatura** 18,00€  
Green Asparagus, its mole, low-temperature organic Mallorcan egg  
*Grüner Spargel, mit Mole und auf niedriger Temperatur gegartem Bio-Ei aus Mallorca*

**Zamburiñas asadas, mantequilla ahumada y trufa** 22,00€  
Grilled Scallops, smoked butter, and truffle  
*Gegrillte Jakobsmuscheln, geräucherte Butter und Trüffel*

**Preso Ibérica marinada en casa y verduras encurtidas** 23,00€  
Iberian Pork Shoulder marinated in-house and pickled vegetables  
*Iberisches Schulterfilet hausmariniert mit eingelegtem Gemüse*

**Dados de atún rojo de Almadraba, yema curada y patata paja** 28,00€  
Red Tuna Cubes from Almadraba, cured yolk and straw potatoes  
*Almadraba-Rotthun-Würfel, gepökeltes Eigelb und Strohkartoffeln*

**Tártaro de ternera madurada, tuétano y brioche de mantequilla** 26,00€  
Dry-Aged Beef Tartar, bone marrow, and buttered brioche  
*Dry-Aged Rindstartar, Mark und Butterbrioche*

**PRINCIPALES**  
**MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE**



**Arroz seco con puntillas, gamba roja y tirabeques** 28,00€  
Squid Rice with prawns and snow peas  
*Trockenreis mit kleinen Tintenfischen, roter Garnele und Zuckerschoten*

---

**Arroz negro meloso de chipirón y carabinero con alioli de ajo asado** 29,50€  
Black creamy rice with squid and scarlet prawn and roasted garlic aioli  
*Schwarzer, cremiger Tintenfischreis, Kaisergranat und gerösteter Knoblauch-Aioli*

---

**Pasta Fresca, dados de atún rojo, limón y albahaca** 26,00€  
Fresh Pasta, red tuna cubes, lemon, and basil  
*Frische Pasta, Rotthunwürfel, Zitrone und Basilikum*

---

**Fideuá de verduras de temporada, tomillo y alioli de ajo negro** 23,00€  
Noodles with seasonal vegetables, thyme, and black garlic aioli  
*Nudeln mit saisonalem Gemüse, Thymian und schwarzem Knoblauch-Aioli*

---

**Lomo bacalao confitado y rollitos de verdura a la mallorquina con Kale** 27,00€  
Confit Cod Fillet and Mallorcan-style vegetable rolls with kale  
*Bei niedriger Temperatur gegarter Kabeljau, mallorquinische Gemüseröllchen mit Grünkohl*

---

**Paletilla de cordero rellena de espinacas, champiñones y espuma de almendra** 31,00€  
Lamb Shoulder stuffed with spinach, mushrooms, and almond foam  
*Lammkeule gefüllt mit Spinat, Pilzen und Mandelcreme*

---

**Canelón señorial de carrillera de ternera trufada y setas** 27,00€  
Truffled beef cheek cannelloni and mushrooms  
*Cannelloni mit Kalbsbäckchen und Trüffelpilzen*

---

**Pulpo a la brasa, cremoso de boniato y mojo verde** 27,50€  
Grilled Octopus, sweet potato cream, and green mojo  
*Gegrillter Oktopus, Süßkartoffelcreme und grüner Mojo*

---

**Filete de rodaballo, cogollo a la brasa y cremoso de maíz** 29,50€  
Turbot Fillet, grilled lettuce, and corn cream  
*Steinbuttfilet, gegrillter Romanasalat und Maiscreme*

---

**Solomillo de ternera madurado, patatas confitadas y cremoso de setas** 34,00€  
Matured Beef Tenderloin, confit potatoes, and mushroom cream  
*Gereiftes Rinderfilet, confierte Kartoffeln und Pilzcreme*

---

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO 4,00€ POR PERSONA  
Bread and appetizer 4,00€ per person / Brot und Aperitif 4,00€ pro Person