

¿Sabías que ...?

Priorizamos el uso de productos locales y de temporada, colaborando con productores y proveedores de Mallorca.

Wussten Sie ...?

Wir setzen auf regionale und saisonale Produkte und bevorzugen Produzenten und Lieferanten aus Mallorca.

Le saviez-vous...?

Nous privilégions l'utilisation de produits locaux et de saison, en collaborant avec des producteurs et fournisseurs de Majorque.

Did you know ...?

We focus on using local and seasonal products, working closely with producers and suppliers from Mallorca.

PARA EMPEZAR

ZUM START | POUR COMMENCER | TO START

Gazpacho de remolacha, sardina ahumada, 14,90
emulsión de aguacate y ciruela negra

Rote-Bete-Gazpacho mit geräucherter Sardine, Avocado-Emulsion und schwarzer Pflaume
Gazpacho de betterave, sardine fumée, émulsion d'avocat et prunes noires
Beetroot gazpacho with smoked sardine, avocado emulsion and black plum

Jamón ibérico de bellota Joselito 80 g 31,90

Joselito Schinken vom iberischen Schwein (80 g)
Jambon de porc ibérique Joselito (80 g)
Joselito ham from the Iberian pig (80 g)

Tiradito de lubina, ají amarillo y chalaquita criolla 22,90

Wolfsbarsch-Tiradito mit gelbem Chili und Chalaquita Criolla
Tiradito de bar, piment jaune et chalaquita créole
Sea bass tiradito with yellow chilli and Creole chalaquita

Ostra Krystale nº2 (ud)

Krystale-Auster (Stück)
Huître Krystale (la pièce)
Krystale oyster (unit)

Al natural 5,50

Natur
Nature
Raw

Con salsa ponzu 5,90

Mit Ponzu-Sauce
Avec sauce ponzu
With ponzu sauce

Con salsa acevichada 5,90

Mit Acevichada-Sauce
Avec sauce acevichada
With acevichada sauce

Caviar Ossetra Imperial 30 g 39,90

Ossetra Imperial Kaviar (30 g)
Caviar Ossetra Impérial (30 g)
Ossetra Imperial caviar (30 g)

En caso de alergia o intolerancia, consulte con nuestro equipo
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Team
En cas d'allergie ou d'intolérance, consultez notre équipe
In case of allergy or intolerance, please consult our team



Plato vegetariano
Vegetarisches Gericht
Plat végétarien
Vegetarian dish



Plato vegano
Veganes Gericht
Plat végétalien
Vegan dish



PARA COMPARTIR

ZUM TEILEN | POUR PARTAGER | TO SHARE

🍴 **Degustación de mezze. Hummus, baba ganoush y muhammara, acompañados de pan pita y falafel casero** 16,50

Mezze-Auswahl. Hummus, Baba Ganoush und Muhammara, dazu Pita-Brot und hausgemachte Falafel

Dégustation de mezze. Houmous, baba ganoush et muhammara, accompagnés de pain pita et de falafels maison

Mezze selection. Hummus, baba ganoush and muhammara, served with pita bread and homemade falafel

Steak tartar de solomillo de vaca con pan carasatu 27,90

Rinderfilet-Steak Tartar mit Carasatu-Brot

Steak tartare de filet de bœuf avec du pain carasatu

Beef tenderloin steak tartare with carasatu bread

Tartar de atún Balfegó, aguacate y salsa tosazu 28,90

Balfegó-Thunfisch-Tartar, Avocado und Tosazu-Sauce

Tartare de thon Balfegó, avocat et sauce tosazu

Balfegó tuna tartare, avocado and tosazu sauce

Croquetas de jamón ibérico (ud) 2,50

Kroketten mit iberischem Schinken (Stück)

Croquettes au jambon ibérique (à l'unité)

Iberian cured ham croquettes (per piece)

Buñuelos caseros de bacalao (ud) 2,50

Hausgemachte Kabeljau-Krapfen (Stück)

Beignets de morue faits maison (à l'unité)

Homemade cod fritters (per piece)

Fritura mixta de pescado, marisco y pimientos de Padrón 19,50

Fritto Misto aus Fisch, Meeresfrüchten und Padrón-Paprika

Assortiment de poisson, fruits de mer et piments de Padrón frits

Assorted fried fish, seafood and Padrón peppers

🍴 **Pimientos de Padrón fritos** 8,90

Frittierte Padrón-Paprika

Poivrons de Padrón frits

Fried Padrón peppers

Ensalada de tomate rosa, ventresca de atún, cebolla morada y piparra 17,90

Salat aus rosa Tomaten, Thunfisch, roten Zwiebeln und Piparra-Paprika

Salade de tomates roses, ventrèche de thon, oignon rouge et piparra

Salad of pink tomatoes, tuna, red onion and piparra peppers

Ensalada César de pollo campero a la brasa 18,90

Caesar-Salat mit gegrilltem Freilandhähnchen

Salade César au poulet fermier grillé

Caesar salad with grilled free-range chicken

PARA COMPARTIR

ZUM TEILEN | POUR PARTAGER | TO SHARE

- 🌿 **Burrata y pesto de tomates secos** 20,90

Burrata mit Pesto aus getrockneten Tomaten

Burrata et pesto de tomates séchées

Burrata and sun-dried tomato pesto
- 🌿 **Pan cristal con tomate ramallet y aceite de oliva virgen extra de D.O. Mallorca** 7,90

Brot mit mit Ramallet-Tomate und nativem Olivenöl aus Mallorca

Pain croustillant avec tomate ramallet et huile d'olive extra vierge DO Mallorca

Crystal bread with ramallet tomato and DO Mallorca extra virgin olive oil
- 🌿 **Pan de hogaza, alioli de ajo asado y aceitunas mallorquinas partidas** 8,90

Landbrot mit geröstetem Knoblauch-Alioli und mallorquinischen grünen Oliven

Pain de campagne avec aïoli à l'ail rôti et olives mallorquines vertes cassées

Country bread with roasted garlic All i Oli and cracked Mallorcan green olives
- 🌿 **Pan de hogaza, sales de Es Trenc y aceite de oliva virgen extra ecológico Son Mesquidassa** 8,90

Landbrot mit Es-Trenc-Salz und nativem Bio-Ölivenöl von Son Mesquidassa

Pain de campagne avec sel d'Es Trenc et huile d'olive vierge extra biologique de Son Mesquidassa

Country bread with Es Trenc salt and Son Mesquidassa organic extra virgin olive oil

DEL CAMPO

VOM FELD | DU POTAGER | FROM THE FIELD

- 🌿 **Tumbet mallorquín con huevos fritos ecológicos** 16,90

Mallorquinisches Tumbet mit ökologischen Spiegeleiern

Tumbet de légumes majorquins avec des oeufs au plat bio

Mallorcan vegetable tumbet with organic fried eggs
- 🌿 **Berenjena a la brasa, glaseado de miso y naranja** 13,50

Gegrillte Aubergine mit Miso-Orangen-Glasur

Aubergine grillée, glaçage au miso et à l'orange

Grilled aubergine with miso and orange glaze
- 🌿 **Rigatoni al pomodoro con stracciatella de burrata, aceituna Kalamata y albahaca** 15,90

Rigatoni al Pomodoro mit Burrata Stracciatella, Kalamata-Öliven und Basilikum

Rigatoni à la tomate avec stracciatella de burrata, olives Kalamata et basilic

Rigatoni al Pomodoro with Burrata Stracciatella, Kalamata Olives and Basil
- 🌿 **Arroz de verduras a la llauna (min. 2 pax)** 17,50 p.p.

Reis aus dem Ofen mit Gemüse (min. 2 Personen)

Riz au four avec légumes (min. 2 pers.)

Oven-baked rice with vegetables (min. 2 people)

DEL MAR

AUS DEM MEER | DE LA MER | FROM THE SEA

**Salmón lacado en arce, beurre blanc de lima27,90
y verduritas de temporada**

Mit Ahornsirup glasierter Lachs, Limetten-Beurre-Blanc und Gemüse der Saison
Saumon laqué à l'érable, beurre blanc au citron vert et légumes de saison
Maple-glazed salmon, lime beurre blanc and seasonal vegetables

Pulpo braseado, salsa huancaína y patatón rustido 30,90

Gegrillter Oktopus, Huancaína-Sauce und geröstete Kartoffeln
Poulpe braisé, sauce huancaína et pommes de terre rôties
Braised octopus, huancaína sauce and roasted potatoes

**Suprema de rodaballo con su pil-pil31,90
y nuestras migas de pastor con jamón ibérico**

Steinbuttfilet mit Pil-Pil-Sauce und unseren Hirten-Migas mit iberischem Schinken
Filet de turbot au pil-pil et nos migas au jambon ibérique
Turbot fillet with pil-pil sauce and our migas with Iberian ham

**Ventresca de atún Balfegó a la brasa,36,90
ensalada de manzana verde y chile salado**

Gegrillter Balfegó-Thunfisch, grüner Apfel- und gesalzener Chili-Salat
Ventresca de thon Balfegó grillée, salade de pomme verte et piment salé
Grilled Balfegó tuna, green apple and salted chili salad

Arroz de gamba roja a la llauna (min. 2 pax) 29,50 p.p.

Reis aus dem Ofen mit roten Garnelen (min. 2 Personen)
Riz au four avec crevettes rouges (min. 2 pers.)
Oven-baked rice with red prawns (min. 2 people)

Arroz de carabinero a la llauna (min. 2 pax) 39,90 p.p.

Reis aus dem Ofen mit Riesengarnelen (min. 2 Personen)
Riz au four avec crevettes rouges (min. 2 pers.)
Oven-baked rice with prawns (min. 2 people)

Pescado de lonja del día p.s.m.

Frischer Fisch aus dem Tagesfang
Poisson frais de la pêche du jour
Fresh fish from the daily catch

Para platos con precio según mercado, póngase en contacto con nuestro equipo

Für Gerichte mit Tagespreis wenden Sie sich bitte an unser Team
Pour les plats au prix selon le marché, veuillez contacter notre équipe
For dishes priced according to market price, please contact our team



DE LA TIERRA

VOM LAND | DU TERROIR | FROM THE LAND

Canelón de pollo rustido y setas, 24,90
chicharrón de cerdo y salsa mornay

Cannelloni mit geschmortem Hähnchen und Pilzen, Schweineschwarte und Mornay-Sauce
Cannelloni au poulet rôti et aux champignons, couenne de porc croustillante et sauce Mornay
Roast chicken and mushroom cannelloni with pork crackling and Mornay sauce

Pluma de cerdo ibérico a la brasa y parmentier de chirivía . . . 31,50

Gegrillte Iberico-Schweinepluma und Pastinaken-Parmentier
Pluma de porc ibérique grillée et parmentier de panais
Grilled Iberian pork pluma with parsnip parmentier

Jarrete de cordero lechal mallorquín glaseado 26,50
con chutney de hinojo y naranja especiado

Gasierte mallorquinische Lammkeule mit Fenchel-Chutney und würziger Orange
Jarret d'agneau de lait majorquin glacé au chutney de fenouil et à l'orange épicée
Glazed Mallorcan suckling lamb shank with fennel chutney and spiced orange

Chateaubriand de solomillo cebón 350 g, 69,50
verduras al Jospé y salsa Béarnaise (recomendado para 2 pers.)

Chateaubriand vom ausgewählten Rinderfilet (350 g) mit Gemüse aus dem Jospé-Ofen und Sauce Béarnaise (empfohlen für 2 Personen)
Chateaubriand de filet de bœuf maturé (350 g), légumes cuits au four Jospé et sauce béarnaise (pour 2 personnes)
Chateaubriand of selected beef tenderloin (350 g) with vegetables from the Jospé oven and Béarnaise sauce (serves 2)

Arroz de presa ibérica y setas a la llauna (min. 2 pax) 27,50 p.p.

Reis aus dem Ofen mit iberischem Schweinefleisch und Pilzen (min. 2 Personen)
Riz au four avec presa ibérique et champignons (min. 2 pers)
Oven-baked rice with Iberian pork shoulder and mushrooms (min. 2 people)



GUARNICIONES

BEILAGEN | ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

-  **Ensalada verde de Salanova y tomate rosa** 4,90
Grüner Salanova-Salat und rosa Tomaten
Salade verte de Salanova et tomate rose
Green Salanova salad and pink tomato
-  **Patatas fritas** 4,90
Pommes frites
Frites
French fries
-  **Boniato frito** 5,90
Frittierte Süsskartoffeln
Patate douces frites
Fried sweet potato
-  **Espárragos verdes a la brasa** 8,90
Gegrillter grüner Spargel
Asperges vertes grillées
Grilled green asparagus
-  **Puré de patata Robuchon** 4,90
Robuchon-Kartoffelpüree
Purée de pommes de terre à la Robuchon
Robuchon-style mashed potatoes
-  **Verduras de temporada rustidas al Jospé** 4,90
Saisonales Gemüse, im Jospé-Ofen geröstet
Légumes de saison rôtis au four Jospé
Seasonal vegetables roasted in the Jospé oven



POSTRES

DESSERTS

- ① **Sorbete de limón km. 0 y licor de hierbas mallorquinas, 10,90**
pepino osmotizado y hierbabuena
 Zitronensorbet aus regionalem Anbau und mallorquinischer Kräuterlikör,
 osmotisierte Gurke und Minze
 Sorbet au citron local et liqueur aux herbes de Majorque, concombre
 osmotisé et menthe verte
 Locally sourced lemon sorbet with Mallorcan herbal liqueur, osmotised
 cucumber and spearmint
- ① **Cremoso de queso de Mahón, higos y su compota, 10,90**
toffee de miel y panal crujiente
 Mahón-Käsecreme mit Feigen, Feigenkompott, Honig-Toffee und
 knuspriger Honigwabe
 Crème de fromage de Mahón, figues, compote de figues, caramel au miel
 et nougatine croustillante
 Creamy Mahón cheese with figs, fig compote, honey toffee and crispy
 honeycomb
- ① **Pasión tropical. Yuzu, fruta de la pasión y coco 10,90**
 Tropische Leidenschaft. Yuzu, Passionsfrucht und Kokosnuss
 Passion tropicale. Yuzu, fruit de la passion et noix de coco
 Tropical passion. Yuzu, passion fruit and coconut
- ① **Vainilla Bourbon de Madagascar y frambuesas 11,90**
 Bourbon-Vanille aus Madagaskar und Himbeeren
 Vanille Bourbon de Madagascar et framboises
 Bourbon vanilla from Madagascar and raspberries
- ① **Espresso Milano. Café, avellana y cacao 10,90**
 Espresso Milano. Kaffee, Haselnuss und Kakao
 Espresso Milano. Café, noisette et cacao
 Espresso Milano. Coffee, hazelnut and cocoa
- ① **Chocolate Barry Callebaut 70% en texturas 11,90**
 Barry Callebaut Schokolade 70 % in Texturen
 Chocolat Barry Callebaut 70 % en textures
 Barry Callebaut 70% chocolate in textures
- ① **Nuestro hojaldre crujiente de manzana 10,90**
con helado de vainilla Bourbon (tiempo de preparación de 25')
 Unser knuspriges Apfelblätterteiggebäck mit Bourbon-Vanilleeis
 (Zubereitungszeit 25 Min.)
 Notre croustillant feuilleté aux pommes, servi avec glace vanille Bourbon
 (Temps de préparation 25')
 Our crispy apple puff pastry with Bourbon vanilla ice cream (Preparation time 25')