



Este establecimiento somete sus productos de pesca a congelación durante 48h como establece el Real Decreto 1420/2006 del Reglamento (CE) N 853/2004, en prevención del anisakis.

Disponemos de información relativa al contenido de sustancias capaces de causar alergias e intolerancias alimentarias en sus productos. Solicite información a nuestro personal. Muchas gracias.

This establishment freezes all fish products for 48 hours in accordance with the provisions of Royal Decree 1420/2006, Regulation (CE) N 853/2004 concerning the prevention of anisakis.

This establishment holds information regarding its products and the content of substances capable of causing food allergies and intolerance. Please ask our staff to provide information. Thank you.

Unsere Fischereierzeugnisse werden für 48 Stunden tiefgekühlt, wie es vom Real Decreto 1420/2006 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Vorbeugung vor Anisakis vorgeschrieben wird.

In unserem Betrieb stehen Informationen bereit, die Sie über Inhaltsstoffe informieren, welche Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten verursachen können. Fragen Sie unser Personal. Danke

APERITIVOS

APERITIVOS // APERITIVO

Alioli casero y aceitunas de Mallorca 7
Alioli (garlic mayonnaise) and olives from our land
Knoblauchmayonnaise Alioli (Knoblauchsauce)
und Oliven aus regionalem Anbau

Jamón de Bellota 100% Ibérico cortado a mano con pan de cristal 28
Hand-cut 100% Iberian acorn-fed ham with glass bread
Iberischer Schinken aus 100% Eichelmast, von Hand aufgeschnitten mit Glasbrot

Tabla de quesos de nuestras islas 21
Board of cheeses from our islands
Käseplatte mit auf unseren Inseln erzeugten Käsesorten

ARROCES Y PASTAS

RICE AND PASTA DISHES
REIS UND NUDELGERICHTE
P.P. (MIN. 2P.)

Arroz meloso de calamar y gamba roja del Puerto de Andratx 22
Rice with squid and red prawns from the Port de Andratx Cremiger
Reis mit Tintenfisch und roten Garnelen vom Puerto „Hafen“ de Andratx

Arroz a banda de barca de bou 22
Barca de bou Mallorcan-style seafood paella
In konzentrierter Fischbrühe gegarte Reispfanne „Barca de bou“ nach Art der mallorquinischen Fischer

Paella de bogavante 38
Lobster paella
Hummer-Paella

Paella negra mixta con alioli 21
Mixed black paella with aioli
Gemischte schwarze Paella mit Aioli

Espagueti alle vongole 27
Spaghetti alle vongole
Spaghetti alle vongole

Espagueti alla puttanesca 18
Spaghetti alla puttanesca
Spaghetti alla putanesca

ENTRANTES

ENTRANTES // STARTERS // VORSPEISEN

Ensalada de cogollos de Tudela plancha con pechuga de pollo, picatostes y salsa cesar 15
Grilled Tudela floret salad with chicken breast, croutons and Caesar sauce
Gegrillter Tudela-Röschensalat mit Hähnchenbrust, Croutons und Caesar-Sauce

Ensalada de tomate con burrata de Bari y pesto de albahaca 16
Tomato salad with Bari burrata and basil pesto
Tomatensalat mit Bari-Burrata und Basilikumpesto

Ensaladilla de patata con ventresca de atún 18
Potato salad with tuna belly
Kartoffelsalat mit Thunfischbauch

Tártaro de gamba roja del Puerto de Andratx 26
Red shrimp tartar from Puerto de Andratx
Rotes Garnelentartar aus Puerto de Andratx

Steak tartare de solomillo de ternera on tuétano asado 21
Beef tenderloin steak tartare with roasted marrow
Steak tartare vom Kalbsfilet mit gebratenem Knochenmark

Tarta flambeada con topping de queso Mahón-Menorca y sobrasada de porc negre mallorquí 18
Tarte flambée with a Mahón-Menorca cheese topping and Mallorcan pork sausage
Flammierte Tarte, belegt mit Mahón-Käse aus Menorca und Sobrasada-Paprikaweichwurst vom mallorquinischen schwarzen Schwein

Pa amb Oli de chicharrón de gamba con guacamole 15
Pa amb Oli (bread with oil) served with fried battered prawns and guacamole
Pa amb Oli (Brot mit Olivenöl) mit knusprig gebackenen Garnelen und Guacamole

Rape frito sobre crema de curry rojo con toques de lima 23
Fried monkfish on a red curry cream with touches of lime
Gebakener Seeteufel auf roter Curry-Creme mit einem Hauch von Limetten

Calamar mediterráneo frito con mayonesa de lima y kimchee 23
Fried Mediterranean squid with a lime and kimchee mayonnaise
Gebakener Tintenfisch aus dem Mittelmeer mit Limetten-Kimchee-Mayonnaise

Pescadito frito con limón 12
Fried fish with lemon
Gebratener Fisch mit Zitrone

Croquetas de jamón caseras 12
Ham homemade croquette
Hausgemachte Schinkenkroketten

PESCADOS

FISH . FISCHGERICHTE

Lubina a la mallorquina sobre crema de patata 29
Majorcan-style sea bass on potato cream
Wilder Wolfsbarsch nach mallorquinischer Art auf Kartoffelcreme

Bacalao gratinado con alioli acompañado de puré de coliflor y polvo de aceituna negra 26
Cod au gratin with garlic aioli accompanied by mashed cauliflower and black olives
Grätinierter Kabeljau mit Knoblauchmayonnaise, dazu sautierter Kohl mit schwarzen Oliven

Lenguado a la meunière 31
Sole à la meunière
Seezunge à la Meunière

Gallo de San Pedro a la bilbaína 75 (1 kg)
John Dory Bilbao style
Peterfisch auf bilbainische Art

CARNES

MEAT FLEISCHGERICHTE

Carré de cordero acompañado de puré de patatas trufado y verduras a la plancha 29
Rack of lamb served with truffled mashed potatoes and grilled vegetables
Lammkarree mit getrüffeltes Kartoffelpüree und Gegrilltes Gemüse

Solomillo de ternera con foie y demi-glace acompañado de puré de boniato 30
Sirloin steak with foie and demi-glacé accompanied by sweet potato puree
Rinderfilet mit Foie und Demiglacé, dazu Süßkartoffelpüree

Pluma ibérica con risotto verde de calabacín y piñones 26
Iberian pork feather with green zucchini and pine nut risotto
Iberische Schweinefeder mit grüner Zucchini und Pinienkernrisotto

Terrina de porcella mallorquina con patatú y manzana asada 27
Majorcan suckling pig terrine with roasted potatoes and apples
Fleisch-Terrine vom schwarzen gebratenen Ferkel mit Bratkartoffeln und äpfeln