

SNACKS

	Gazpacho de tomate cherry km.0 Gazpacho aus lokalen Cherrytomaten Gaspacho de tomates cerises du terroir Gazpacho made with locally sourced cherry tomatoes	9,00
	Guacamole con totopos de maíz Guacamole mit Maistortillachips Guacamole et chips de maïs Guacamole with corn chips	14,00
	Gyozas de verdura con salsa ponzu Gemüse-Gyoza mit Ponzu-Sauce Gyozas aux légumes, sauce ponzu Vegetable gyozas with ponzu sauce	14,00
	Croquetas de jamón ibérico (ud) Kroketten mit iberischem Schinken (pro Stück) Croquettes au jambon cru ibérique (unité) Iberian cured ham croquettes (per unit)	2,50

ENSALADAS

SALATE | SALADES | SALADS

	Ensalada César de pollo braseado Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen Salade César au poulet grillé Caesar salad with grilled chicken	18,00
	Ensalada de tomates km.0, Mozzarella y albahaca Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Salat aus lokalem Anbau Salade de tomates du terroir, Mozzarella et basilic Locally sourced tomatoes, Mozzarella and basil salad	17,50

 Plato vegetariano
Vegetarisches Gericht
Plat végétarien
Vegetarian dish

 Plato vegano
Veganes Gericht
Plat vegan
Vegan dish



NUESTRAS CREACIONES CON PAN

UNSERE BROT KREATIONEN | NOS CRÉATIONS DE PAIN
OUR BREAD CREATIONS

Club Sandwich 18,00

Hamburguesa clásica de ternera madurada 180 g con salsa Mc 19,00

Hamburger aus gereiftem Rindfleisch 180 g mit hausgemachter Mc-Sauce
Hamburger de boeuf mûré de 180 g avec sauce Mc
180 g aged beefburger with Mc sauce

Brioche de pulled pork con mayo chipotle, pepinillo y kikos de maíz 17,50

Brioche-Brötchen mit Pulled Pork, Chipotle-Mayonnaise, Essiggurken und Maiskörnern
Brioche de pulled pork avec mayonnaise chipotle, cornichon et graines de maïs
Pulled pork brioche with chipotle mayo, pickles, and corn kernels

Lobster roll con mayonesa de salicornia 22,00

Lobster Roll mit Meeresspargel-Mayonnaise
Lobster roll et mayonnaise à la salicorne
Lobster roll with samphire mayo

🍷 Coca de larga fermentación con tomate, mozzarella, aceitunas kalamata y albahaca 17,50

“Coca”, Mallorquinische Pizza mit Tomate, Mozzarella, Kalamata Oliven und Basilikum
“Coca” Pizza majorquine avec tomate, mozzarella, olives de Kalamata et basilic
“Coca” Mallorcan-style pizza topped with tomato, mozzarella, Kalamata olives and basil



POSTRES

DESSERTS

- 

Vaina de cacao. Chocolate, toffee y almendra

Kakaoschote. Schokolade, Toffee und Mandel
Gousse de cacao. Chocolat, caramel et amande
Cocoa pod. Chocolate, toffee and almond

12,00
- 

Pavlova con fruta fresca, maracuyá y mousse de mango y mascarpone

Pavlova Torte mit frischen Früchten, Passionsfrucht, Mango und Mascarpone-Mousse
Tarte Pavlova aux fruits frais, fruits de la passion, mangue et mousse de mascarpone
Pavlova Cake with fresh fruit, passion fruit, mango and mascarpone mousse

12,00
- 

Ensalada de frutas de temporada

Frischer saisonaler Obstsalat
Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

10,00
- 

Bola de helado (ud)

Eis (pro Kugel)
Boule de glace (unité)
Ice cream scoop (per scoop)

2,50



ENTRANTES

VORSPEISEN | ENTRÉES | STARTERS

-  **Gazpacho de tomate cherry km.0** 9,00
Gazpacho aus lokalen Cherrytomaten
Gaspacho de tomates cerises du terroir
Gazpacho made with locally sourced cherry tomatoes
- Jamón ibérico de bellota cortado a mano 100 g** 28,00
Handgeschnittener Schinken vom iberischen Schwein 100 g
Jambon cru ibérique extra coupé à la main 100 g
Hand-sliced acorn fed Iberian cured ham 100 g
- Selección de embutidos mallorquines de cerdo negro km.0** 19,50
Auswahl an lokalen mallorquinischen Wurstwaren vom schwarzen Schwein
Sélection de charcuteries majorquines locales issues du porc noir
Selection of local Mallorcan black pork cold cuts
- Carpaccio de gamba roja y crema de almendras de la Tramuntana** 25,00
Carpaccio von roten Garnelen
mit einer Creme aus Mandeln aus dem Tramuntana-Gebirge
Carpaccio de crevette rouge et velouté d'amandes de la Serra de Tramuntana
Red shrimp carpaccio and Tramuntana almond cream
- Croquetas de jamón ibérico (ud)** 2,50
Kroketten mit iberischem Schinken (pro Stück)
Croquettes au jambon cru ibérique (unité)
Iberian cured ham croquettes (per unit)
-  **Pan cristal con tomate ramallet y aceite de oliva virgen extra de D.O. Mallorca** 8,00
Kristallbrot mit Ramallet-Tomate und nativem Olivenöl aus Mallorca
Pain croustillant avec tomate ramallet et huile d'olive extra vierge DO Mallorca
Light crispy bread with ramallet tomato and DO Mallorca extra virgin olive oil
-  **Selección de panes de hogaza con aceite de oliva virgen extra D.O. Mallorca** 2,50 p.p.
Verschiedene Bauernbrotsorten mit nativem Olivenöl aus Mallorca
Sélection de pains de campagne avec de l'huile d'olive extra vierge de Majorque
Selection of crusty country breads with DO mallorca extra virgin olive oil



Plato vegetariano
Vegetarisches Gericht
Plat végétarien
Vegetarian dish



Plato vegano
Veganes Gericht
Plat végétarien
Vegan dish

ENSALADAS

SALATE | SALADES | SALADS

- | | |
|--|--------------|
| Ensalada César de pollo braseado
Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen
Salade César au poulet grillé
Caesar salad with grilled chicken | 18,00 |
|  Ensalada de tomates km.0, Mozzarella y albahaca
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Salat aus lokalem Anbau
Salade de tomates du terroir, Mozzarella et basilic
Locally sourced tomatoes, Mozzarella, and basil salad | 17,50 |
|  Ensalada de vegetales Km.0
Salat aus lokalem Gemüse
Salade de légumes du terroir
Locally sourced vegetable salad | 12,00 |
| Aguacate braseado, trampó de verduras,
gamba roja y pesto de cilantro
Geschmorte Avocado, Gemüse-Trampó, rote Garnele und Koriander-Pesto
Avocat braisé, trampó de légumes, crevette rouge et pesto à la coriandre
Braised avocado, trampó vegetable salad, red shrimp and coriander pesto | 26,00 |

AL JOSPER

- | | |
|---|--------------|
| Pata de pulpo, espuma de patata bona
y aceite de pimentón tap de curti
Oktopus mit Kartoffelschaum und Tapenade mit Paprikaöl
Poulpe avec mousse de pommes de terre et tapenade à l'huile de paprika
Octopus with potato foam and tapenade with paprika oil | 31,00 |
| Rodaballo a la brasa "A los tres vuelcos"
Dreimal mit eigenem Sud übergossener gebratener Steinbutt
Turbot grillé arrosé trois fois de son jus de cuisson
Triple basted grilled turbot | 37,00 |



DEL CAMPO

VOM LAND | DE LA CAMPAGNE | FROM THE COUNTRYSIDE

- 🍄 **Coulant de tortilla de patata trufada** 14,00
Trüffelkartoffelomelett-Coulant
Omelette coulante aux pommes de terre à la truffe
Truffled-potato omelette coulant
- 🍄 **Greixonera de tumbet con huevos fritos ecológicos** 18,00
Mallorquinisches Gemüse Tumbet mit ökologischen Spiegeleiern
Tumbet de légumes majorquins avec des œufs au plat bio
Majorcan vegetable tumbet with organic fried eggs

DEL MAR

AUS DEM MEER | DE LA MER | FROM THE SEA

- Suprema de salmón braseado** 23,00
Geschmortes Lachsfilet
Suprême de saumon braisé
Braised salmon supreme
- Corvina a la mallorquina** 24,50
Adlerfisch auf mallorquinische Art
Maigre à la majorquine
Mallorcan-style meagre
- Lubina de estero a la sal** 7,50/100 g
Wilder Wolfsbarsch im Salzmantel
Loup de mer sauvage en croûte de sel
Salt-baked estuary sea bass
- Arroz a la llauna de gamba roja y pica pica de calamar (min. 2 pax)** 27,00
Reispfanne aus dem Ofen mit Rotgarnele und Tintenfisch
Poêlée de riz au four aux crevettes rouges et calmars
Oven-baked rice pan with red prawn and squid bits
- 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



DE LA TIERRA

VOM LAND | DE LA TERRE | FROM THE LAND

Trasero de pollo marinado Marinierter Hähnchenschenkel Cuisses de poulet marinées Marinated chicken thighs	18,00
Aguja de cerdo negro mallorquín a la brasa Gegrillter mallorquinischer Spieß vom schwarzen Schwein Brochette de porc noir majorquin grillée Grilled Mallorcan black pork skewer	22,00
Solomillo de vaca premium Gegrilltes Steak vom schwarzen mallorquinischen Schwein Aiguillette de porc noir majorquin grillée Grilled steak from Mallorcan black pig	28,00
Arroz a la llauna de setas y pluma ibérica braseada (min. 2 pax) Reispfanne aus dem Ofen mit Pilzen und gegrilltem iberischem Schweinefleisch Poêlée de riz au four aux champignons et pluma ibérique grillée Oven-baked rice pan with mushrooms and braised Iberian pork	26,00



GUARNICIONES

BEILAGEN | ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

- | | | |
|---|--|------|
|  | Ensalada verde de Salanova y tomate rosa
Grüner Salanova-Salat und rosa Tomate
Salade verte de Salanova et tomate rose
Green Salanova salad and pink tomato | 5,00 |
|  | Patatas fritas
Pommes frites
Frites
French fries | 5,00 |
|  | Espárragos verdes braseados
Grüne Spargel vom Holzkohlegrill
Asperges vertes braisées
Char-grilled wild green asparagus | 8,00 |
|  | Puré de boniato asado al carbón
y aceite de oliva virgen extra
Pürree aus auf Holzkohle gegrillten Süßkartoffeln und nativem Olivenöl
Purée de patate douce rôtie au feu de bois et huile d'olive vierge extra
Char-roasted sweet potato purée with extra virgin olive oil | 5,00 |
|  | Pimientos de Padrón fritos
Frittierte grüne Paprika aus Padrón
Poivrons de Padrón frits
Fried Padrón peppers | 6,00 |

POSTRES

DESSERTS

- | | |
|--|--------------|
|  Vaina de cacao. Chocolate, toffee y almendra | 12,00 |
| Kakaoschote. Schokolade, Toffee und Mandel | |
| Gousse de cacao. Chocolat, caramel et amande | |
| Cocoa pod. Chocolate, toffee and almond | |
|  Pavlova con fruta fresca, maracuyá y mousse de mango y mascarpone | 12,00 |
| Pavlova Torte mit frischen Früchten, Passionsfrucht, Mango und Mascarpone-Mousse | |
| Tarte Pavlova aux fruits frais, fruits de la passion, mangue et mousse de mascarpone | |
| Pavlova Cake with fresh fruit, passion fruit, mango and mascarpone mousse | |
|  Tarta de manzana caliente y helado de vainilla Bourbon | 10,00 |
| Warmer Apfelkuchen mit Bourbon-Vanilleeis | |
| Tarte à la pomme tiède et glace à la vanille Bourbon | |
| Warm apple pie with Bourbon vanilla ice cream | |
|  Coulant de pistachos, pistachos garrapiñados a la sal d'Es Trenc y helado de pistacho | 12,00 |
| Pistazien-Coulant mit karamellisierten, aus Es Trenc Salz gesalzenen Pistazien und Pistazien-Eis | |
| Coulant aux pistaches, pistaches caramélisées salées avec sel d'Es Trenc et glace aux pistaches | |
| Pistachio coulant with Es Trenc salt salted caramelized pistachios and pistachio ice cream | |
|  Selección de quesos artesanos de Islas Baleares | 23,00 |
| Auswahl von balearischen Käsesorten | |
| Sélection de fromages des Baléares | |
| Selection of Balearic cheeses | |

COCKTAILS "LOCAL" KM0 Mallorca

Cítricos de Mallorca	12,50
Palma gin citrus, fresh lemon&orange juice, homemade camomila syrop (T'estim Mallorca)	
Island Spritz #Orange Foam	14,00
Vermut Mallorca, white wine Mallorca, soda Puig, orange foam	
Aqua Mule	11,00
Vodka (Mallorca), ginger beer Puig (Mallorca), lemon	

COCKTAILS AQUA TRENDY'S

PornStar Martini Golden	13,00
Vodka, vanilla sugar, passion fruit purée, lima, champagne	
Moonlight - Luna llena	11,50
Gin, Creme de violette, orange liqueur, lime juice, sugar syrup, orange bitters	
Vanilla Chai expresso Martini	11,00
Vodka, Chai & Vanilla homemade syrup, coffee, cinnamon	
Hummingbird	10,50
Rum, lemon, honey, lavanda bitters, orange	
Skinny Paloma - 105 kcl aprox-	9,50
Tequila, grapefruit, lemon, agave, soda	



BESTSELLERS

Mojito * Rum, lime, sugar, mint, soda water	9,50
Caipiriña * Cachaça, lime, brown sugar	9,50
Cosmopolitan Vodka, triple sec, cranberry juice, lime	9,50
Dark´n´Stormy Dark Rum, ginger beer, lime	9,50
Moscow Mule Vodka, ginger beer, lime	9,50
GLG - Green Lover gin Gin, cucumber, elderflower, apple, mint & soda	9,50
Limoncello Spritz Limoncello, Cava, Soda Water	9,50
Aperol Spritz Aperol, cava, soda	9,50
Hugo Elderflower, cava, lime, mint	9,50

FROZEN

Piña Colada Rum, coconut syrup, pineapple juice	10,50
Daiquiri * Rum, lime, sugar	10,50
Margarita * Tequila, triple sec, lemon juice, sugar	10,50
Mezcalita Mezcal, lime, orange, agave	10,50
Pomada Gin Xoriguer, lemon juice, sugar	10,50

*Diferentes sabores disponibles
Verschiedene Geschmacksrichtungen verfügbar
Différentes saveurs disponibles
Different flavors available



BUBBLES

Peach Bellini	10,50
Cava, peach purée	
French 75	11,00
Gin, cava, fresh lemon, sugar syrup	
Orange Rosemary Spritzer	11,00
Cava, rosemary syrup, orange juice	

SOURS

Pisco Sour	10,00
Pisco, lemon juice, sugar	
Amaretto Sour	10,00
Amaretto, lemon juice, sugar	
Whisky Sour	10,00
Whisky, lemon juice, sugar	

CLASSICS

Margarita Classic	8,50
Tequila, triple sec, lemon juice, sugar	
Gin Fizz	8,50
Gin, lemon, sugar, soda water	
Negroni	9,50
Gin, Martini Rosso, Campari	
Manhattan	9,50
Whisky, Martini Rosso, Angostura	
Mai-Tai	10,00
Rum, Almond liqueur, triple sec, pineapple and lemon juice	
Expresso Martini	10,00
Vodka, coffee liqueur, coffee	
Dry Martini	10,00
Gin, Vermut dry	



MOCKTAILS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLICS

Virgin mojito Mint, sugar, lime, ginger ale	7,00
Fruit Punch Peach purée, orange, pineapple, lemon	7,00
Frozen Virgin Colada Pineapple juice, coconut syrup	7,00
Frozen Aqua Passion Passion fruit purée, pineapple juice, lime	7,50
Floral lemonade Homemade lemonade, elderflower	8,00
Very berry Forest fruits, ginger, lemon, rosemary	8,00
Gin Fizz 0,0 Gin 0,0, lemon, sugar, soda water	8,50

APERITIVOS / APERITIFS

Palo	5,00
Vermut Canonita Oranges. Mallorca	5,00
Vermut Padró	5,50
Campari	5,50
Cynar	5,50
Ramazzotti	5,50
Pernod / Pastis / Ricard	5,50
Martini Bianco / Rosso / Dry	6,00
Campari orange	9,00



CERVEZAS / BEER / BIER

Caña 30 cl Bière pression • Bier vom Fass	3,50
Caña 50 cl Bière pression • Bier vom Fass	5,50
Panaché • Radler 30 cl	3,50
Panaché • Radler 50 cl	5,50
Estrella Galicia 33 cl	4,00
Estrella Damm 33 cl	4,00
Estrella Damm Lemon 33 cl	4,00
Free Damm 0,0 33 cl	4,00
Daura Sin Gluten 33 cl	4,50
Heineken 33 cl	5,00
Corona 33 cl	5,00
Desperados 33 cl	5,00
Rosa Blanca 33 cl	5,00
Brewdog Punk Ipa 33 cl	5,50
Erdinger 50 cl	6,50
Erdinger sin alcohol 50 cl	6,50



SANGRÍA

Sangría Rita. Mallorca	6,00	
Sangría Rita. 75 cl. Mallorca	22,00	
Sangría Special White. Mallorca	6,50	
Sangría Special White 75 cl. Mallorca	25,00	
Sangría Cava Juve&Camps	8,00	
Sangría Cava Juve&Camps 1 L	33,00	

VINOS / WEINE / WINE

Blanco

Weißwein | Vin blanc | White wine

Nacional	5,00	
3030. Mallorca	6,00	
Premium	6,50	

Rosado

Rosé | Vin rosé | Rosé

Nacional	5,00	
3030. Mallorca	6,00	
Premium	7,50	

Tinto

Rotwein | Vin rouge | Red wine

Nacional	5,00	
3030. Mallorca	6,00	
Premium	7,00	

Figuière Cuvée Magali Rosé Magnum	50,00	
-----------------------------------	-------	---

*Existe una carta de vinos y champagnes en botella para su elección

Eine separate Wein- und Champagner Karte steht zur Verfügung

Il y a une liste de vins en bouteille et de champagnes pour votre choix

A separate wine and champagne menu is also available



CAVAS

Cava Juvé&Camps Essential Purpura	6,50	
Cava Juvé&Camps Essential Purpura Rosé	7,00	
Raor Brut Natura. Mallorca	36,00	
Juvé&Camps Reserva Familia Brut	39,00	
Millesime Chardonnay Blanc de Blancs	59,00	

CHAMPAGNE

Champagne Jean de Villaré L'Excellence	10,00	
Moët & Chandon Garden Spritz	12,00	
Moët & Chandon Garden Spritz	60,00	
Moët & Chandon	95,00	
Moët & Chandon Ice Imperial	125,00	
Moët & Chandon Ice Rosé Imperial	130,00	
Veuve Cliquot Brut	110,00	
Laurent Perrier Cuveé Rosé	130,00	
Dom Pérignon Vintage	395,00	

REFRESCOS
SOFT DRINKS / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Agua Mineral KM0 70 cl	4,00
Agua Mineral con gas KM0 70 cl	4,00
Agua Mineral 50 cl	3,20
Agua Mineral con gas 50 cl	3,30
Agua Artesian 22 80 cl	6,50
Coca-Cola / Zero / Light 23,7 cl	2,90
Fanta Naranja / Limón 23,7 cl	2,90
Sprite 23,7 cl	2,90
Tónica Franklin&Sons 20 cl	3,00
Ginger Ale 20 cl	3,30
Ginger Beer Puig 20 cl. Mallorca	3,30
Isotonic Limón/Naranja Puig 33 cl. Mallorca	3,30
Laccas · Chocolat 20 cl	3,30
Nestea 30 cl	3,30
Red Bull 33 cl	4,90
Zumo Fruta 20 cl Fruchtsaft · Fruit juice	3,30
Zumo naranja natural Frisch gepresster Orangensaft · Fresh orange juice	5,90
Kombutcha - Probiotic&Organic 33 cl	6,00



SMOOTHIES

Vitality Banana and strawberry	6,50
Tropical Heaven Mango, melon, pineapple, kiwi	6,50
Açaí Punch Acai, mango, banana, blueberries	6,50

BATIDOS / SHAKES

Cookies & Cream	7,00
Salty Caramel	7,00
Chocolate	6,50
Vanilla	6,50
Strawberry	6,50



GINEBRAS / GIN

Palma Gin. Mallorca	7,00
Las islas Citrus. Mallorca	7,20
Seagram's	7,90
Puerto de Indias Strawberry	8,00
Bombay Sapphire	8,00
Brockmans	8,00
Hendricks	8,00
G`Vine	8,50
Mare	9,00
"F" de Formentera	9,00
Drunken Horse	10,00
Tanqueray 0,0. Alcohol free	7,50

TÓNICAS / TONIC WATER

Franklin&Sons	3,00
Royal Bliss	3,50
Tónica Marina Puig. Mallorca	4,00

VODKA

Las Islas	6,00
Absolut	6,50
Belvedere	8,50
Grey Goose	9,00
Ciroc	12,00
Crystal	13,50



RON

Bacardi	6,00
Havana club 3 años	6,50
Brugal Añejo	6,50
Barcelo	6,50
Las Islas Mediterraneo. Mallorca	7,00
Havana club 7 años	8,00
Wray&Nephew	9,50
Kraken	9,50
Zacapa 23 Gran Reserva	15,50

WHISKY & BOURBON

Jameson	6,50
Jack Daniel's	7,50
Johnnie Walker Black Label	9,00
Maker's Mark	9,00
Glenmorangie Original 10	11,00
Glenfiddich 12	12,00
Lagavulin 8	15,50
Macallan 12	19,50
Johnnie Walker Blue Label	35,00



BRANDIES & COGNACS

Suau. Mallorca	7,50
Calvados V.S.O.P	7,50
Carlos I	9,00
Grand Duque de Alba	10,00
Carlos I Imperial	12,00
Hennessy V.S.	13,50
Remy Martin V.S.O.P	15,50
Hennessy X.O.	32,00

LICORES / LIQUEURS

Hierbas de Mallorca	4,50
Dulces Mixtas Secas	
Süß Gemischt Trocken	
Douces Mixtes Sèches	
Sweet Mixed Dry	
Hierbas dulces 0,0. Mallorca	4,50
Cointreau	4,50
Tía Maria	4,50
Amaretto Di Saronno	5,00
Pacharán	5,00
Crema de Cassis	5,00
Grand Marnier Rojo	5,50
Bailey's	6,00



JEREZ / SHERRYS

Vino dulce. Mallorca	6,50
Oporto	4,50
Manzanilla Hidalgo	5,50
Ximénez-Spinola PX Vintage	7,50

DIGESTIVOS / DIGESTIVES

Orujo	4,50
Jägermeister	5,00
Sambuca	5,00
Mezcal	6,50
Tequila Reposado	6,50
Tequila Volcan Blanco	8,00
Fernet Branca	4,50
Limoncello	4,50
Grappa Barrica	7,00



LATTE • COFFEE • TEA

Café expresso	2,20
Café cortado Expresso mit Milch Café noisette Expresso with milk	2,30
Café americano	2,50
Café con leche Milchkaffee Café crème Coffee with milk	2,60
Café bombón	4,00
Carajillo	4,50
Capuccino	4,50
Latte macchiato	4,90
Chai latte	5,20
Matcha latte	5,50
Frapuccino moka	5,80
Shaken latte bombón	6,90
Irish coffee	7,50
Infusiones & Tes T'estim Mallorca (Eco) Kräutertee & Tee Sorten (Eco) Infusions & Variétés de thé (Eco) Tea Selection (Eco)	3,00

HOME MADE ICE TEA / TÉ HELADO CASERO

Black Aqua Black tea, lime, mint	4,60
Green Aqua Green tea, cucumber, lemon	4,60



ENTRANTES

VORSPEISEN | ENTRÉES | STARTERS

- Gazpacho de tomate cherry km.0** 9,00

Gazpacho aus lokalen Cherrytomaten
Gaspacho de tomates cerises du terroir
Gazpacho made with locally sourced cherry tomatoes
- Sopa del día** 9,00

Suppe des Tages
Soupe du jour
Soup of the day
- Jamón ibérico de bellota cortado a mano 100 g** 28,00

Handgeschnittener Schinken vom iberischen Schwein 100 g
Jambon cru ibérique extra coupé à la main 100 g
Hand-sliced acorn fed Iberian cured ham 100 g
- Selección de embutidos mallorquines de cerdo negro km.0** 19,50

Auswahl an lokalen mallorquinischen Wurstwaren vom schwarzen Schwein
Sélection de charcuteries majorquines locales issues du porc noir
Selection of local Mallorcan black pork cold cuts
- Vitello Tonnato de cerdo negro mallorquín** 18,00

Vitello Tonnato vom mallorquinischen schwarzen Schwein
Vitello Tonnato au porc noir majorquin
Vitello Tonnato from Mallorcan black pork
- Parrillada de verdura con romesco** 14,00

Gemüsegrillplatte mit Romesco-Sauce
Assortiment de légumes grillés avec sauce romesco
Grilled vegetable platter with romesco sauce
- Greixonera de tumbet con huevos fritos ecológicos** 18,00

Mallorquinisches Gemüse Tumbet mit ökologischen Spiegeleiern
Tumbet de légumes majorquins avec des œufs au plat bio
Majorcan vegetable tumbet with organic fried eggs
- Coulant de tortilla de patata trufada** 14,00

Trüffelkartoffelomelett-Coulant
Omelette coulante aux pommes de terre à la truffe
Truffled-potato omelette coulant
- Pan cristal con tomate ramallet y aceite de oliva virgen extra de D.O. Mallorca** 8,00

Kristallbrot mit Ramallet-Tomate und nativem Olivenöl aus Mallorca
Pain croustillant avec tomate ramallet et huile d'olive extra vierge DO Mallorca
Light crispy bread with ramallet tomato and DO Mallorca extra virgin olive oil
- Selección de panes de hogaza con aceite de oliva virgen extra D.O. Mallorca** 2,50 p.p.

Verschiedene Bauernbrotsorten mit nativem Olivenöl aus Mallorca
Sélection de pains de campagne avec de l'huile d'olive extra vierge de Majorque
Selection of crusty country breads with DO mallorca extra virgin olive oil



Plato vegetariano
Vegetarisches Gericht
Plat végétarien
Vegetarian dish



Plato vegano
Veganes Gericht
Plat végan
Vegan dish



ENSALADAS

SALATE | SALADES | SALADS

-  **Ensalada de tomates km.0, Mozzarella y albahaca** 17,50
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Salat aus lokalem Anbau
Salade de tomates du terroir, Mozzarella et basilic
Locally sourced tomatoes, Mozzarella and basil salad
- Trampó de verduras km.0 con ventresca de atún** 18,00
Trampó, Mallorquinischer Sommersalat aus lokalem Gemüse mit Thunfisch
Trampó, Salade estivale majorquine aux légumes locaux avec thon
Trampó, Mallorcan summer salad made from local vegetables with tuna
- Ensalada César de pollo braseado** 18,00
Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen
Salade César au poulet grillé
Caesar salad with grilled chicken
-  **Ensalada de vegetales Km.0** 12,00
Salat aus lokalem Gemüse
Salade de légumes du terroir
Locally sourced vegetable salad

PASTAS

PASTA | PÂTES

-  **Espagueti aglio olio con Grana Padano** 14,00
Spaghetti aglio olio mit Grana Padano
Spaghetti aglio olio avec Grana Padano
Spaghetti aglio olio with Grana Padano
-  **Canelones de espinacas y ricotta con crema trufada** 15,00
Cannelloni mit Spinat und Ricotta mit Trüffelcreme
Cannelloni aux épinards et à la ricotta avec crème de truffe
Spinach and ricotta cannelloni with truffle cream
- Raviolis de salmón con pesto verde** 16,00
Lachs-Ravioli mit grünem Pesto
Raviolis au saumon avec pesto vert
Salmon ravioli with green pesto



DEL MAR

AUS DEM MEER | DE LA MER | FROM THE SEA

Suprema de salmón braseado Geschmortes Lachsfilet Suprême de saumon brisé Braised salmon supreme	23,00
Lubina a la parrilla Gegrillter Wolfsbarsch Loup de mer grillé Gratinated sea bass	23,00
Corvina a la mallorquina Adlerfisch auf mallorquinische Art Maigre à la majorquine Mallorcan-style meagre	24,50
Caldereta de pescado al estilo marinero Fischeintopf nach Seemannsart Ragoût de poisson façon marin Fish stew in the sailor style	20,00
Pata de pulpo, espuma de patata bona y aceite de pimentón tap de curtí Oktopus mit Kartoffelschaum und Tapenade mit Paprikaöl Poulpe avec mousse de pommes de terre et tapenade à l'huile de paprika Octopus with potato foam and tapenade with paprika oil	31,00
Pescado de lonja del día Frischer Fisch aus dem Tagesfang Poisson frais de la pêche du jour Fresh fish from the daily catch	p.s.m.



DE LA TIERRA

VOM LAND | DE LA TERRE | FROM THE LAND

Trasero de pollo marinado Marinierter Hähnchenschenkel Cuisses de poulet marinées Marinated chicken thighs	18,00
Carrillera de cerdo estofada en vino tinto Geschmorte Schweinebäckchen in Rotwein Joue de porc braisée au vin rouge Braised pork cheek in red wine	20,00
Hamburguesa clásica de ternera madurada 180 g con salsa Mc Hamburger aus gereiftem Rindfleisch 180 g mit hausgemachter Mc-Sauce Hamburger de bœuf mûré de 180 g avec sauce Mc 180 g aged beefburger with Mc sauce	19,00
Aguja de cerdo negro mallorquín a la brasa Gegrilltes Steak vom schwarzen mallorquinischen Schwein Aiguillette de porc noir majorquin grillée Grilled steak from Mallorcan black pig	20,00
Solomillo de vaca premium Premium Rinderfilet Filet de bœuf premium Premium veal sirloin	28,00



POSTRES

DESSERTS

- | | | |
|---|---|-------|
| 🍴 | Buffet de postres, quesos y helados
Dessert-, Käse- und Eisbuffet
Buffet de desserts, fromages et glaces
Dessert, cheese and ice cream buffet | 12,00 |
| 🍴 | Vaina de cacao. Chocolate, toffee y almendra
Kakaoschote. Schokolade, Toffee und Mandel
Gousse de cacao. Chocolat, caramel et amande
Cocoa pod. Chocolate, toffee and almond | 12,00 |
| 🍴 | Pavlova con fruta fresca, maracuyá y mousse de mango y mascarpone
Pavlova Torte mit frischen Früchten, Passionsfrucht, Mango und Mascarpone-Mousse
Tarte Pavlova aux fruits frais, fruits de la passion, mangue et mousse de mascarpone
Pavlova Cake with fresh fruit, passion fruit, mango and mascarpone mousse | 12,00 |
| 🍴 | Tarta de manzana caliente y helado de vainilla Bourbon
Warmer Apfelkuchen mit Bourbon-Vanilleeis
Tarte à la pomme tiède et glace à la vanille Bourbon
Warm apple pie with Bourbon vanilla ice cream | 10,00 |
| 🍴 | Coulant de pistachos, pistachos garrapiñados a la sal d'es Trenc y helado de pistacho
Pistazien-Coulant mit karamellisierten, aus Es Trenc Salz gesalzenen Pistazien und Pistazien-Eis
Coulant aux pistaches, pistaches caramélisées salées avec sel d'Es Trenc et glace aux pistaches
Pistachio coulant with Es Trenc salt salted caramelized pistachios and pistachio ice cream | 12,00 |

