

## Mallorquinisch à-la-carte

### Suppen

Sopa de almendras –mallorquinische Mandelsuppe- Gurke   Lachs	€ 7,50
Karotten-Ingwersuppe Kokos-Espuma   Gemüsechips	€ 7,50

### Vorspeisen

Sanft gegarte Hähnchenbrust Gemischter Kräutersalat   Parmesan   Croûtons   Specksegel	€ 11,50
Verschiedene Blattsalate Ziegenkäse im Speckmantel   Honig   Thymian   kandierte Nüsse	€ 12,50
Mariniertes Kalbfleisch (kalt) Wasabi-Limetten-Mayonnaise   pikanter mallorquinischer Tomatensalat	€ 13,00
Ibericoschinken Süß-saurer Gemüse   Oliven   Kapernäpfel   Röstbrotwürfel	€ 13,50

### Fischgerichte

Lachssteak mit Kartoffel-Chilikruste Zucchini-Artischockengemüse   Crème fraîche   Rosmarinkartoffeln	€ 19,50
Gebratener Wolfsbarsch Cherrytomaten   Rosinen   Oliven   Kürbiskerne Limettenrisotto   fruchtiges Paprikasugo	€ 23,50

## Fleischgerichte

Régulo al limón -Goldhähnchenbrust- Zitrone   Rosmarin   Tomaten   Chili	€ 15,50
Pierna de cordero -geschmorte Lammhaxe- Portwein-Schalotten	€ 19,50
Steak vom Iberico-Schweinerücken Kruste von getrockneten Tomaten und Manchego   Sherrysauce	€ 22,50
Gebrautes Kalbsrückensteak Waldpilzragoût   Salbeibutter   Chili   junger Lauch	€ 24,50
Rumpsteak „Campo-Beef“ Dreierlei Pfeffersalz   Butter von mediterranen Kräutern	€ 29,50

## Zwei Beilagen zu den Fleischgerichten zur Wahl:

Risotto  
oder  
Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Gemüse  
oder  
Wildkräutersalat

## Reis- & Pastagerichte

Albondigas –mallorquinische Hackfleischbällchen-  
Rosinen | Kreuzkümmel | Tomatensauce | Tagliarini | Rucola € 9,50

Risotto al mariscos  
Octopus | Limette | Cocktail-Tomaten | Parmesanspäne € 12,50

Penne „Setas del bosque“  
Waldpilze | Salbei | Tomaten | Lauchzwiebeln € 9,50

Spaghettini „Mojo rojo“  
Tomatenpesto | Rucola | gehobelter Parmesan € 9,50

Penne „Ternera“  
Rindfleisch | pikanter Chili | rote und grüne Zwiebeln | Balsamico € 12,50

Spaghettini „Gambas“  
Peperoncini | glatte Petersilie | gerösteter Knoblauch  
Vorspeise € 13,50  
Hauptgericht € 16,50

## Desserts

Dreierlei Sorbets € 6,50

Mallorquinischer Mandelkuchen  
Vanilleeis | geröstete Mandeln | Orangensirup € 6,50

BU 1- Piña Colada  
Ananasragoût | grünes Apfelsorbet | Kokosschaum € 7,00

Limetten-Minzparfait  
Himbeercoulis | Zitrusfrüchtegel € 7,50