

VORSPEISEN

Miesmuscheln 18

In Zwiebeln gegart, mit Ingwer, Cherry-Tomaten, Basilikum und mallorquinischem Palo-Likör



Jakobsmuscheln 19

Marinierte Tomate, Nori-Algenmayonnaise und knuspriges Panko-Brot



„Jamón ibérico“ aus der Region Extremadura 25

70 Gramm luftgetrockneter und handgeschnittener iberischer Rohschinken, serviert mit „Picos“ Brot **auch glutenfrei möglich*



Tintenfischringe 19

in Pankobrot gebackener Mittelmeer-Tintenfisch dazu zarte Orangen-Mandel-„Alioli“ Sosse **auch glutenfrei möglich*



Ceviche cremig 17

aus Wolfsbarsch mit Avocado-„Tigermilch“, getrockneten und geräucherten Tomaten, Kokosjoghurt und milder „Kizame“-Wasabi



SALATE

Grünkohl und Algen 16

Grünkohlsalat mit Algen, gerösteten Sonnenblumenkernen, gereiftem Käse aus Menorca und Dressing aus getrockneten Tomaten **auch vegan möglich*



Tomaten 16

Frühlingszwiebeln, Pinienkerne und ein Dressing aus Feigenblattöl und Sherryessig



VOM LAND

Rippchen 20H. 24

20-Stunden niedertemperaturgegartes Gustostück vom Durog- Schwein, mit unserer Barbecue-Sauce glasiert, serviert mit Ananassalat und „Pico de Gallo“ (Tomaten, Zwiebel und Koriander Dressing)



Hamburger „La Ponde“ 18

200gr Rinderhackfleisch mit halbgereiftem Käse, karamellisierten Zwiebeln und Essiggurken, dazu unsere Ponde-Pommes



Pulled pork Brioche 16

Mit Essiggurken, rote Zwiebel und Oliven-Joghurt-Sauce, dazu unsere Pommes



VOM MEER

Sankt Petersfisch 21

mariniert mit gerösteten Mandeln und Schnittlauch, dazu eine Creme aus gegrilltem Lauch und dazu sautierter Spinat mit Tomaten, Rosinen und Pinienkernen



Goldbrasse 23

dazu Kartoffelsalat mit Vinaigrette aus gegrillten Chilischoten, mit Nori-Krümmeln und Fenchel



Fang des Tages M.P. €

für 2 Personen

Serviert mit Koriander, Tomate und gebratenem Knoblauchdressing, Ofenkartoffel mit Rosmarinbutter und geräucherten Salatblättern mit Mahon-Käse und Mais



Fragen Sie nach unseren täglichen Empfehlungen

PAELLAS

Mindestbestellung für 2 Personen.

Tintenfisch und rote Garnelen 25

Tintenfisch in Zwiebel „Sauté“, Miesmuscheln, alles in Meeresfrüchte-Brühe gegart



Schwarzer Reis 24

Tintenfisch in ihrer eigenen Tinte, Garnelenschwänze, grüner Spargel und sautierter Baby-Tintenfisch. Serviert mit Safran-Aioli



„Del Señorito“ 22

Die schalenfreie Version des Meeresfrüchte-Klassikers. Tintenfisch, Shrimps und Miesmuscheln



Mallorquinisches Gemüse 18

Gebrautes traditionelles Gemüse, gerösteter Kohl und „Romesco“-Sauce



„Fideuá“ mit Kaisergarnelen 23

Eine Nudel-Paella, Fleischstückchen vom iberischen Schweinekinn und Kaisergarnelen, alles in einem Fond aus Tintenfischtinte gegart



Barroco 30

Jakobsmuscheln, rote Garnelen, Kaisergarnelen, Garnelenschwänze, Tintenfisch und Miesmuscheln



Fragen Sie nach unseren täglichen Empfehlungen

KINDER / BEILAGEN

Hähnchen-Nuggets 12

serviert mit hausgemachten Pommes und Ketchup



Sankt Petersfisch 15

Gegrilltes Fischfilet, begleitet mit unseren hausgemachten Pommes



Grüner Spargel 10

Gegrillt mit Romesco-Sosse



House Pommes 6

serviert mit einer Limetten-Schnittlauch Mayonnaise (auch glutenfrei möglich)



Appetithappen - Typisches mallorquinisches Brot, hausgemachtes „Alioli“ und grüne Oliven 6



NACHTISCH

„Gató“ 9

Pistazienbiskuit mit Rosmariecreme, milder mallorquinischer „Palo“ Likör dazu Meringue-Milcheis



Lemon Pie 9

Matcha-Tee-Biskuit, Limetten- und Zitronencreme, in Panola geröstete Nüsse und Zitronen-Basilikum-Eis



Speiseeis (2 Kugeln) 7

Schokolade

Sahneeis mit Karamell

Sorbets (2 Kugeln) 7

Baumgereifte Mango
Mandarine



Gluten



Ei



Soja



Schalentiere



Sellerie



Nüsse



Fisch



Milchprodukte



Erdnuss



Lupinen



Sesam



Krustentiere



Sulfite



Senf



scharf

Die servierten rohen, halbrohen, marinierten und eingelegten Fisch- und Meeresfrüchteprodukte wurden gemäß RD 1420/2006 bei -20° C eingefroren.