

## ENTRANTES

### STARTERS

#### VORSPEISEN

	€
<b>Tempura de Langostinos y Verduras con salsa de Soja</b> Tempura of King Prawns with Vegetables and Soybean Sauce <a href="#">Tempura von Riesengarnelen mit Gemüse und Soja-Soße</a>	11.00
<b>Parrillada de Verduras y Queso Provolone al Grill con pesto de orégano y Nueces</b> Grilled Seasonal Vegetables and Provolone Cheese with Pesto of Oregano and Walnuts <a href="#">Gegrilltes Gemüse der Saison und Provolone-Käse mit Pesto von Oregano und Walnüsse</a>	11.00
<b>Carpaccio de Gambas de Sóller con pepino, espuma de Salsa Americana y Germinados</b> Carpaccio of Prawns from Sóller, served with Cucumber, sauce Américaine and Sprouts <a href="#">Carpaccio von Garnelen aus Sóller, mit Gurke, amerikanische Soße und Sprosse</a>	12.00
<b>Carpaccio de Ternera, lascas de Parmesano, Rúcula, gotas de Lima y Aceite de Trufa</b> Carpaccio of Beef, Parmesan Cheese, Ruccola, lime Juice and Truffle Oil <a href="#">Carpaccio vom Rindfleisch mit Parmesan, Ruccola, Limettensaft und Trüffelöl</a>	12.00
<b>Ensalada de Salmón Ahumado y Rúcula</b> Fresh Salad of Smoked Salmon and Ruccola <a href="#">Frischer Salat mit geräuchertem Lachs und Ruccola</a>	12.00
<b>Ensalada de Queso de Cabra y Masa Filo en crujiente con confitura de higos</b> Fresh Salad with battered Goat Cheese and Fig Jam <a href="#">Frischer Salat mit paniertem Ziegenkäse und Pfeigenkonfitüre</a>	14.00
<b>Tartare de Solomillo de Buey</b> Tartare of Beef Sirloin <a href="#">Tartar vom Rindfleischfilet</a>	15.00

## NUESTRAS PASTAS

### OUR FETUCCINE

#### UNSERE FETUCCINI

	€
<b>Tagliatelle tricolor de Langostinos y Verduras</b> Tagliatelle tricolor with King Prawns and Vegetables <a href="#">Dreifarbige Tagliatelle mit Riesengarnelen und Gemüse</a>	12.00
<b>Lasagna de Vegetales</b> Vegetables Lasagna <a href="#">Lasagne mit gemischtem Gemüse</a>	12.00
<b>Lasagna de Ternera</b> Beef Lasagna <a href="#">Lasagne mit Rindfleisch</a>	12.00

## SNACKS

<b>Nachos gratinados con Guacamole estilo Mexicano</b> Mexican Nachos au Gratin with Guacamole <a href="#">Gratinierte mexikanische Nachos mit Guacamole</a>	8.00
<b>Hamburguesa de Ternera con Mix de Lechugas y Patatas Fritas</b> Beef Hamburger with mixture of Salad and French Fries <a href="#">Rindfleisch-Hamburger mit gemischtem Salat und Pommes</a>	10.00
<b>Hamburguesa de Pollo con Mix de Lechuga y Patatas Fritas</b> Free-Range Chicken Hamburger with mixture of Salad and French Fries <a href="#">Hähnchen-Hamburger mit gemischtem Salat und Pommes</a>	10.00
<b>Sandwich Club</b> Sandwich Club <a href="#">Club Sandwich</a>	10.00
<b>Sandwich Vegetariano (Mozzarella, Tomate, Lechuga y Pesto)</b> Vegetarian Sandwich (Mozzarella, Tomato, Lettuce and Pesto) <a href="#">Vegetarisches Sandwich (Mozzarella, Tomate, Salat und Pesto)</a>	10.00

## SUGERENCIAS DEL CHEF

### CHEF'S SUGGESTIONS

#### EMPFEHLUNGEN UNSERES CHEFS

<b>Gambas de Sóller con Mix de Lechuga y Tomates Cherry</b> Freshly Caught Sóller Prawns with Mixture of Lettuces and Cherry Tomatoes <a href="#">Frisch geangelte Garnelen aus Sóller mit gemischtem Salat und Cherry-Tomaten</a>	23.00
--	-------

## PLATOS PARA 2 PERSONAS

### FOR 2 PERSONS

#### GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

	€
<b>Paella Negra</b> Paella Negra <a href="#">Paella Negra</a>	15.00
<b>Paella Mixta</b> Mixed Paella <a href="#">Gemischte Paella</a>	15.00
<b>Paella de Mariscos</b> Paella with Seafood <a href="#">Paella mit Meeresfrüchten</a>	18.00
<b>Lubina a la Sal (por encargo)</b> Sea Bass baked in a Salt Crust (upon Request) <a href="#">Wolfsbarsch in Salzkruste (auf Bestellung)</a>	22.00

Precios por persona  
Price per person  
Preis pro person

## PRINCIPALES DE PESCADO

### MAIN COURSES FROM THE SEA

#### FISCH- HAUPTGERICHTE

<b>Bacalao confitado a 60º sobre Ragout de Verduritas</b> Salt-Cod 60º Confit on a Bed of Ragout of Baby Vegetables <a href="#">Kabeljau auf einem Bett von Babygemüseragout</a>	19.00
<b>Atún Rojo en Bistec con Salsa Teriyaki balsámica</b> Red Tuna Steak with balsamic Teriyaki Sauce <a href="#">Rotes Thunfischfilet mit balsamicsher Teriyaki- Soße</a>	21.00
<b>Rape con Ensalada de Hinojos Baby y chalotas confitadas</b> Monkfish with Salad of Baby Fennel and Shallots <a href="#">Seeteufel mit Babyfenchel und Schalloten-Salat</a>	21.00
<b>Lubina al Grill con salsa de cebollas y jengibre</b> Grilled Sea Bass with sauce of Onions and Ginger <a href="#">Gegrillter Wolfsbarsch mit Zwiebeln und Ingwer-Soße</a>	21.00

## PRINCIPALES DE CARNE

### MAIN COURSES FROM THE LAND

#### FLEISCH- HAUPTGERICHTE

	€
<b>Suprema de pollo sobre lecho de trilogía de pimientos y aceite de sésamo</b> Free-Range Chicken Supreme on a bed of three-colour Peppers and Sesame oil <a href="#">Supreme von Poularde auf einem Bett von dreifarbige Paprika und Sesamöl</a>	19.00
<b>Costillas de Cordero en Costra de Finas Hierbas, acompañado de Papillote de Acelgas y Verduras</b> Fines Herbes-Crusted Lamb Chops, served with Papillote of Swiss Chard and Vegetables <a href="#">Lammrippchen in feiner Kräuterkruste, mit Papillote vom Mangold und Gemüse</a>	21.00
<b>Gigot de Cordero relleno de Sobrasada, Espinacas en cocción lenta y Piñones, acompañado de Zanahorias baby</b> Gigot of Lamb filled with Sobrasada, Spinaches and Pine Nuts, served with Baby Carrots <a href="#">Gigot vom Lamm gefüllt mit Sobrasada, Spinat und Pinienkernen, serviert mit Baby-Karotten</a>	21.00

<b>Solomillo de Ternera con Foie Gras, acompañado de Espárragos Trigueros</b> Beef Sirloin with Foie Gras, served with Wild Asparagus <a href="#">Rindfleischfilet mit Foie Gras, serviert mit Wildspargeln</a>	24.00
---	-------

## POSTRES

### DESSERTS

<b>Coulant de Chocolate, Helado de Chocolate Blanco y Nueces</b> Chocolate Coulant with White Chocolate and Walnuts Ice-Cream <a href="#">Schokoladen-Coulant, serviert mit Eis von weißer Schokolade und Walnüssen</a>	9.00
<b>Brownie con Helado de Mojito</b> Brownie with Mojito Ice-cream · <a href="#">Brownie mit Mojito-Eis</a>	9.00
<b>Fresas al Balsámico y Helado de Caipirinha</b> Balsamic Strawberries with Caipirinha Ice-Cream <a href="#">Frische Erdbeeren in Balsamico Dressing und Caipirinha-Eis</a>	9.00
<b>Sollerie</b>	9.00
<b>Tiramisú</b>	9.00
<b>Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales</b> Cheese Platter (Maitre's Selection) · <a href="#">Gemischte Käseplatte</a>	9.00