

MENÚ
MALLORCA

Ensalada Caprese di Burrata con tomate Kumato y vinagreta de tapenade

Caprese di Burrata Salad, kumato tomatoes, basil and tapenade vinaigrette
Caprese di Burrata Salat, Kumato-Tomaten, Basilikum und Tapenade-Vinaigrette

Vichyssoise con compota de manzana y crujiente de serrano

Vichyssoise with applesauce and crispy ham
Vichyssoise mit Apfelmus und knusprigem Schinken

Gyozas de pollo y de verduras

Chicken and vegetable gyozas
Hähnchen Gemüse Gyozas



Pizza Vegetariana

Vegetarian pizza
Vegetarische Pizza

Filete de Lubina con espinacas y parmentier de patata

Sea Bass fillet with spinach and potato parmentier
Seebarschfilet mit Spinat und Kartoffelparmentier

Goulash de ternera con frutos rojos

Veal goulash with red berries
Kalbsgulasch mit roten Beeren

MENÚ
MALLORCA

Esqueixada de Bacalao

“Esqueixada” Codfish salad
“Esqueixada” Kabeljausalat

Crema de zanahoria y curry

Carrot and curry cream
Karotte und Currycreme

Tagliatelle Fruti di Mare

Tagliatelle Fruti di Mare
Tagliatelle Fruti di Mare



Pastel de verduras y salsa de piquillos

Vegetable cake and piquillo sauce
Gemüsekekuchen und piquillosauce

Merluza con crema de guisantes y ensalada anisada

Hake with pea cream and aniseed salad
Seehecht mit Erbsencreme und anissalad

Costilleja de cerdo glaseada con BBQ de café

Glazed pork ribs with coffee BBQ
Grasierte Schweinerippen mit Kaffee BBQ

MENÚ
MALLORCA

Tostada de atún con soja, miel y tomillo

Toast of Tuna marinated with soy, honey and mint
Thunfisch-toast mariniert mit Soja, Honig und Min

Ajoblanco de remolacha con almendras tostadas

Ajoblanco of Beet with toasted almonds
Ajoblanco von Rote Beete mit gerösteten Mandeln

Croquetas de cocido con ali-oli de azafrán

Stew croquettes with saffron ali-oli
Eintopfkroketten mit Safran-Ali-Oli



Raviolis de espinacas con salsa de pesto

Spinach ravioli with pesto sauce
Spinatravioli mit Pesto-Sauce

Bacalao al pil-pil

Cod with pil-pil sauce
Cod mit pil-pil sauce

Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde

Pork tenderloin with green pepper sauce
Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce

MENÚ
MALLORCA

Ensalada de Naranja, pato y queso fresco

Orange salad with duck and fresh cheese

Orangensalad mit Ente und Frischkäse

Sopa de coco y gambas

Coconut shrimp soup

Kokos-Garnelen-Suppe

Tempura de verduras

Vegetable tempura

Gemüsetempura



Rissotto de setas y parmesano con aceite de trufa

Mushroom risotto and parmesan with truffle oil

Pilz-Parmesan-Risotto mit trüffelöl

Salmón con salsa de finas hierbas

Salmon with herbs sauce

Lachs mit Kräutersauce

Pollo frito con miel y coleslaw

Fried chicken with honey and coleslaw

Gehrteenes Hühnerfleisch mit Honig und Kraut salat

MENÚ
MALLORCA

Ceviche de fogonero y mejillones

Stoker fish and mussels ceviche
Stocker Fish und Muscheln Ceviche

Crema de Setas

Muschroom cream
Pilzcreme

Frito de butifarrón y col lombarda

Fried mallorcan sausage “butifarrón” and red cabbage
Geröstete Mallorquinische Wurst “butifarrón” und rotkohl



Noodles salteados con heura y verduritas

Noodles with heura and vegetables
Nudeln mit Heura und Gemüse

Calamares a la brasa con sobrasada y trampó mallorquín

Grilled squid with “trampo”
Gegrillter Tintenfisch mit “trampo”

Chuletas de cordero con salsa de palo mallorquín y orejones

Grilled lamb chops with Palo Mallorquin sauce and driedapricots
Gegrillte Lammkoteletts mit Palo Mallorquin Sauce und getrockneten Aprikosen

MENÚ
MALLORCA

Carpaccio de champiñones con queso manchego

Muschroom carpaccio with manchego cheese
Pilzcarpaccio mit Manchego-käse

Caldo de pollo y romero

Chicken and rosemary soup
Hühner- und Rosmarinsuppe

Foccacia de sobrasada, cebolla, queso mahonés y miel

Sobrasada, onion, Mahon cheese and honey focacia
Sobrasada, Zwiebel, Mahon-Käse und Honig-Focacia



Parmigiana di melanzane

Parmigiana di melanzane
Parmigiana di Melanzane

Marmitako de atún

Tuna Marmitako
Thunfisch Marmitako

Panceta crujiente con ensalada asiatica

Crispy pork belly with Asian salad
Knuspriger Schweinebauch mit asiatischem Salat

Ensalada de gambas y mango

Prawn and mango salad
Garnelen- und Mango-Salat

Crema de guisantes y hierbabuena

Peas and mint cream
Erbsen-Minz-Creme

Mollejas con salsa teriyaki y boniato frito

Sweetbreads with lime and chimichurri
Kalbsbries an Limettensauce mit Chimichurri-Sauce



Calabacines rellenos de quinoa y verduras gratinadas

Zucchini stuffed with quinoa and gratin vegetables
Zucchini gefüllt mit Quinoa und überbackenem Gemüse

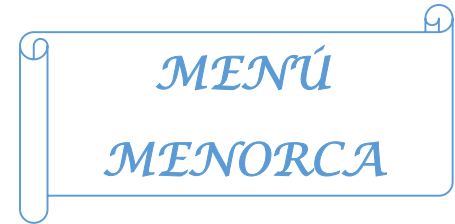
Gallo San Pedro con pure de manzanas y salsa holandesa

Saint Peter fish with applesauce and hollandaise sauce
Saint Peter fish mit Apfelmus und Sauce Hollandaise

Confit de pato con salsa de naranjas

Duck confit with orange sauce
Enten-Confit mit Orangensauce

LUNES - MONDAY - MONTAG



Tosta de Steak Tartar

Steak tartare toast
Steak-Tartar-Toast

Sopa de pepino y yogurt

Cucumber and yogurt soup
Gurken-Joghurt-Suppe

Langostinos crujientes con salsa miel y mostaza

Crispy prawns with honey and mostaza sauce
Knusprige Garnelen mit Honig-Mostaza-Sauce



Ñoquis con nueces, tomate y queso manchego

Gnocchi with walnuts, tomato and Manchego cheese
Gnocchi mit Walnüssen, Tomaten und Manchego-Käse

Rodaballo Meniere

Turbot Menier
Steinbutt Menier

Secreto ibérico con salsa de romero

Iberian secret with rosemary sauce
Iberisches Geheimnis mit Rosmarinsauce



Aguachile de gambas y calamar

Shrimp and squid aguachile
Garnelen und Tintenfisch-Aguachile

Crema de calabaza con queso fresco

Pumpkin cream with fresh cheese
Kürbiscreme mit Frischkäse

Huevos con guisantes, jamón y hierbabuena

Eggs with peas, ham and mint
Eier mit Erbsen, Schinken und Minze



Lasaña de setas y carne vegana

Vegan meat and mushroom lasagna
Vegane Fleisch- und Pilzlasagne

Bacalao gratinado con alioli

Cod gratin with alioli
Kabeljau-Gratin mit alioli

Entraña a la parrilla con escalivada

Grilled steak with roasted vegetables
Gegrilltes Steak mit gebratenem Gemüse

MIÉRCOLES - WEDNESDAY - MITTWOCH



Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

Vitello Tonnatto

Sopa de pescado y marisco

Fish and seafood soup

Fisch- und Meeresfrüchtesuppe

Verduras a la brasa con salsa romesco

Grilled vegetables with romesco sauce

Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce



Udon con verduritas y alga nori

Udon with vegetables and nori seaweed

Udon mit Gemüse und Nori-Algen

Merluza en salsa verde

Hake in green sauce

Seehecht in grüner Soße

Curry de cordero con arroz salvaje

Lamb curry with wild rice

Lammcurry mit Wildreis



Ensalada tomates secos, nueces y queso mahonés

Salad dried tomatoes, walnuts and Mahon cheese
Salat getrocknete Tomaten, Walnüsse und Mahon-Käse

Salmorejo de cerezas, huevos y tacos de jamón

Cherry salmorejo, eggs and ham tacos
Kirschsalmorejo, Eier und Schinkentacos

Berberechos con lima y aceite de oliva

Cockles with lime and olive oil
Herzmuscheln mit Limette und Olivenöl



Raviolis de queso y nueces con parmesano

Käse-Walnuss-Ravioli mit Parmesan
Cheese and walnut ravioli with Parmesan

Lubina a la bilbaina

Sea bass bilbaina
Wolfsbarsch bilbaina

Churraasco con chimichurri y patata asada

Churraasco with chimichurri and roasted potato
Churraasco mit Chimichurri und Bratkartoffel



Tartar de atún y coliflor

Tuna and cauliflower tartare
Thunfisch-Blumenkohl-Tartar

Crema de apionabo

Celeriac cream
Selleriecreme

Berengenas con miel y nueces

Aubergines with honey and walnuts
Auberginen mit Honig und Walnüssen



Arroz cremoso de calabaza con queso de cabra

Creamy pumpkin rice with goat cheese
Cremiger Kürbisreis mit Ziegenkäse

Cola de rape con parmentier citrica

Monkfish tail with citric parmentier
Seeteufelschwanz mit Zitronenparmentier

Brocheta de pollo

Chicken skewer
Hähnchenspieß



Ensalada de bacon crujiente y fruta de la pasión

Crispy bacon and passion fruit salad
Knuspriger Speck und Maracujasalat

Crema de coliflor con vieira y aceite de trufa

Cauliflower cream with scallop and truffle oil
Blumenkohlcreme mit Jakobsmuschel und Trüffelöl

Coca de cebolla e higos

Onion and fig coca
Zwiebel- und Feigen-Coca



Curry verde de verduritas y arroz salvaje

Green curry with vegetables and wild rice
Grünes Curry mit Gemüse und Wildreis

Salmón asiático

Asian salmon
Asiatischer Lachs

Entrecot de ternera "Café Paris"

Rinderentrecôte "Café Paris"
Beef entrecote "Café Paris"



Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula

Beef carpaccio with parmesan and rucula
Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesan und Rucola

Crema de espinacas con piñones y albahaca

Spinach cream with pine nuts and basil
Spinatcreme mit Pinienkernen und Basilikum

Gallo crujiente con curry de manzana

Crispy rooster with apple curry
Knuspriger Hahn mit Apfelcurry



Trigo cremoso con tomate seco y albahaca

Creamy wheat with dried tomato and basil
Cremiger Weizen mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Atún con coliflor y frutos secos

Tuna with cauliflower and nuts
Thunfisch mit Blumenkohl und Nüssen

Adobo filipino de cerdo con arroz

Filipino Pork Adobo with Rice
Philippinisches Schweinefleisch Adobo mit Reis

kitchen •
MAR
KET

BEBIDAS . DRINKS

vino blanco

white wine- Weisswein

SON JAUMELL. D.O. Mallorca	12,00 €
ELABORACIÓN PROPIA/OWN PRODUCTION/EIGENPRODUKTION	
KM.1 MUSCAT. D.O. Mallorca	16,00 €
ÀNGEL BLANC DE BLANCA. D.O. Mallorca	17,50 €
MACIÀ BATLE BLANC DE BLANCS. D.O. Binissalem	18,50 €
JEAN LEÓN 3055. D.O. Penedés	18,50 €
K-NAIA. D.O. Rueda	14,75 €
BICICLETAS Y PECES. D.O. Rueda	15,50 €
SHAYA. D.O. Rueda	17,00 €
VAL DE NORA. D.O. Rías Baixas	14,75 €
BARBUTÍN. D.O. Rías Baixas	15,50 €
ARI GOITIA. D.O. Rioja	12,00 €
HABLA DE TÍ. V.T. Extremadura	15,50 €

COPAS DE VINO - GLAS OF WINE - WEINGLAS

SON JAUMELL. D.O. Mallorca	2,80 €
ELABORACIÓN PROPIA/OWN PRODUCTION/EIGENPRODUKTION	
BICICLETAS Y PECES. D.O. Rueda	3,30 €

vino rosado

rose wine - Rosewein

SINCRONIA. D.O. Mallorca	17,50 €
SES NINES ROSAT DE SANG. D.O. Binissalem	16,75 €
ROS DE PACS PARES BALTA. D.O. Penedés	15,50 €
ARADÓN. D.O. Rioja	12,75 €
CUATRO PASOS. D.O. Bierzo	12,50 €

COPAS DE VINO - GLAS OF WINE - WEINGLAS

CUATRO PASOS. D.O. Bierzo	2,80 €
---------------------------	--------

vino tintos

red wine - Rotwein

SON JAUMELL. D.O. Mallorca	12,00 €
ELABORACIÓN PROPIA/OWN PRODUCTION/EIGENPRODUKTION	
SUSANA SEMPRE ROURE. D.O. Mallorca	16,00 €
OBAC DE BINIGRAU. D.O. Mallorca	23,50 €
TALAIOT. D.O. Pla i Llevant	14,00 €
SES NINES. D.O. Binissalem	17,75 €
SEÑORIO DE PRAYLA CRIANZA. D.O. Rioja	13,00 €
SIERRA CANTABRIA SELECCIÓN. D.O. Rioja	15,00 €
LUIS CAÑAS CRIANZA. D.O. Rioja	18,00 €
RAMÓN BILBAO RESERVA. D.O. Rioja	25,00 €
BICICLETAS Y DEMONIOS. D.O. Ribera del Duero	14,75 €
CEPA GAVILÁN. D.O. Ribera del Duero	16,75 €
VALDUBÓN CRIANZA. D.O. Ribera del Duero	17,50 €
CEPA 21. D.O. Ribera del Duero	18,50 €
VALDUERO RESERVA. D.O. Ribera del Duero	24,50 €
EL PAJARO ROJO. D.O. Bierzo	16,50 €
HABLA DEL SILENCIO. V.T. Extremadura	18,00 €
JUAN GIL 12 MESES. D.O. Jumilla	17,50 €

COPAS DE VINO - GLAS OF WINE - WEINGLAS

SON JAUMELL . Cabernet Savignon	2,80 €
ELABORACIÓN PROPIA/OWN PRODUCTION/EIGENPRODUKTION	
SEÑORIO DE PRAYLA CRIANZA	3,20 €

cava

FREIXENET CORDÓN NEGRO 20cl	5,70 €
FREIXENET GRAN CARTA NEVADA 75cl	16,00 €
FREIXENET BRUT ROSÉ 75cl	16,75 €
PRIVAT RESERVA BRUT 75 cl	17,50 €

aguas minerales

mineral water - Mineralwasser

AGUA SIN GAS	2,35 €
STILL WATER - MINERALWASSER OHNE KOHLENSÄUREAGUA CON GAS	2,35 €
SPARKLING WATER - MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE	

refrescos

soft drinks - Erfrischungsgetränke

COCA-COLA / LIGHT / ZERO	20cl. 2,35 €	35cl. 3,35 €
FANTA NARANJA / LIMÓN	20cl. 2,35 €	35cl. 3,35 €
SPRITE	20cl. 2,35 €	35cl. 3,35 €
TÓNICA		20cl. 2,35 €
AQUARIUS		30cl. 2,70 €
NESTEA		30cl. 2,70 €
APFEL SCHORLE		30cl. 2,50 €

zumos

juices - Saft

NARANJA NATURAL	3,60 €
FRESH ORANGE JUICE - NATURAL ORANGENSAFT	
NARANJA - ORANGE - ORANGE	2,40 €
MANZANA - APPLE - APFEL	2,40 €
MELOCOTÓN - PEACH - PFIRSICH	2,40 €
PIÑA - PINEAPPLE - ANANAS	2,40 €
TOMATE - TOMATO - TOMATEN	2,40 €

cervezas

beers - Biere

DE PRESIÓN - DRAUGHT BEER - VOM FASS	25cl.	2,40 €
DE PRESIÓN - DRAUGHT BEER - VOM FASS	40cl.	3,70 €
SAN MIGUEL		3,20 €
SAN MIGUEL 0,0		3,20 €
SAN MIGUEL CON LIMÓN - WITH LEMON - MIT ZITRONE		3,55 €
MORITZ		3,20 €
MAHOU NEGRA MALTA - MAHOU STOUT - SCHWARZE		3,20 €
WARSTEINER		3,20 €
HEINEKEN		3,20 €
CORONITA		3,70 €
ERDINGER Trigo - Wheat beer - Weizen		5,45 €
FRANZISKANER Trigo - Wheat beer - Weizen		4,65 €

sangría

DE VINO - WINE - WEIN	20cl.	3,65 €
	50cl.	6,85 €
	100cl.	10,95 €