

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

Salmorejo de cerezas, huevos y tacos de jamón

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

Gyozas de pollo y de verduras



Calabacines rellenos de quinoa y verduras gratinadas

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

Filete de Lubina con espinacas y parmentier de patata

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

Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde

Pork tenderloin with green pepper sauce - Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce

MARTES - TUESDAY -
DIENSTAG



Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula

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

Caldo de pollo y verduras con fideos

Chicken and vegetable soup with noodles - Hühner- und Gemüsesuppe mit Nudeln

Verduras a la brasa con salsa romescu

Grilled vegetables with romescu sauce - Gegrilltes Gemüse mit Romescu-Sauce

Risotto de setas y parmesano con aceite de trufa

Mushroom risotto and parmesan with truffle oil - Pilz-Parmesan-Risotto mit trüffelöl

Bacalao gratinado con alioli

Cod gratin with alioli - Kabeljau-Gratin mit alioli

Confit de pato con salsa de naranjas

Duck confit with orange sauce - Enten-Confit mit Orangensauce

MIÉRCOLES - WEDNESDAY -
MITTWOCH



Poke bol de verduras y fruta

Poke bowl of vegetables and fruit - Poke Schüssel mit Gemüse und Obst

Sopa de pescado y marisco

Fish and seafood soup Fisch- und Meeresfrüchtesuppe

Foccacia de sobrasada, cebolla, queso mahonés y miel

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



Noodles salteados con soja y verduras

Noodles with vean and vegetables - Nudeln mit Soja und Gemüse

Calamares a la brasa con trampó mallorquín

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

Strogonoff de ternera con champiñones

Beef stroganoff with mushrooms- Rindfleisch Strogonoff mit Pilze

Ensalada brotes tiernos con jamón de pato y salsa de mango

Tender sprout salad with duck ham and mango sauce
Zarter Sprossensalat mit Entenschinken und Mangosauce

Vichyssoise con compota de manzana y crujiente de serrano

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

Mini coca de verduras

Vegetable mini coca - Gemüse Mini coca



Parmigiana di melanzane

Parmigiana di melanzane - Parmigiana di Melanzane

Atún encebollado con salsa de soja

Tuna with onions and soy sauce - Thunfisch mit Zwiebeln und Sojasauce

Brocheta de pollo de payés y verduras de temporada

Free-range chicken kebab and seasonal vegetables- Hähnchen-Spieß mit
Saisongemüse

Tartar de aguacate y salmón con gambas

Avocado and salmon tartar with prawns - Avocado und Lachstatar mit Garnelen

Ajoblanco de remolacha con almendras tostadas

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

Tagliatelle Fruti di Mare

Tagliatelle Fruti di Mare - Tagliatelle Fruti di Mare



Pizza Vegetariana

Vegetarian pizza - Vegetarische Pizza

Merluza a la Mallorquina

Hake mallorcan- Seehecht mallorquinisch

Entrecot de ternera a la brasa con salsa bearnesa

Grilled beefsteak with bearnaise sauce - Gegrilltes Beefsteak mit Sauce Bearnaise

Atún marinado con soja, miel y menta

Tuna marinated with soy, honey and mint – Thunfisch mariniert mit Soja, Honig und Min

Crema de espinacas con piñones y albahaca

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

Langostinos crujientes con salsa miel y mostaza

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



Raviolis de espinacas con salsa de pesto

Spinach ravioli with pesto sauce - Spinatravioli mit Pesto-Sauce

Salmón con salsa de finas hierbas

Salmon with herbs sauce - Lachs mit Kräutersauce

Chuletitas de cordero a la brasa con patata asada y alioli

Grilled lamb chops with roasted potato and aioli
Gegrillte Lammkoteletts mit Bratkartoffeln und Aioli

Esqueixada de Bacalao

“Esqueixada” Codfish salad – “Esqueixada” Kabeljausalat

Crema de espárragos blancos y puerro confitado

Cream of white asparagus and leek confit
Creme aus weißem Spargel und Lauchconfi

Tempura de verduras

Vegetable tempura - Gemüsetempura

Arroz cremoso de calabaza con queso de cabra

Creamy pumpkin rice with goat cheese - Cremiger Kürbisreis mit Ziegenkäse

Gallo San Pedro con pimientos asados y patata a la mostaza

Saint Peter fish with peppers and potato with mustard
Saint Peter fish mit Paprika und Kartoffel mit Senf

**Hamburguesa Angus USA al plato, con cebolla caramelizada y salsa 4
quesos**

American Angus burger served with caramelised onion and 4 cheese
sauce

Angus-Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Vier-Käse-Sauce



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 €