

## Para picar ◇ To share ◇ Vorspeisen

### Jamón cortado a mano Joselito

Jabugo ham "Joselito" hand cut  
Jabugo Schinken "Joselito", von Hand geschnitten 35,00 €

### Quesos de la isla macerados con hierbas y aceite de oliva

Majorcan cheese in olive oil with herbs from our garden  
Mallorquinischer Käse mariniert mit Kräutern aus unserem Garten und Olivenöl 19,50 €

### Croquetas de mariscos y pescados caseras

Homemade seafood croquettes  
Hausgemachte Meeresfrüchte-Kroketten 11,00 €

### Almejas o mejillones al horno de leña

Clams or mussels "à la marinière"  
Venusmuscheln oder Miesmuscheln "à la marinière" 15,50 €

## Entrantes fríos ◇ Cold Starters ◇ Kalte Vorspeisen

### Nuestro gazpacho orgánico de nuestro huerto

Our organic gazpacho  
Unsere Bio-Gazpacho 12,50 €

### Espárragos verdes al grill con aromas de carbón

Grilled green asparagus  
Gegrillter grüner Spargel 14,50 €

### Melón natural con gambas de Sóller

Melon with prawns from Sóller and orange vinaigrette  
Melone mit Garnelen aus Sóller an einer Orangen-Vinaigrette 19,00 €

### Carpaccio de pescado del mediterráneo con ensalada y parmesano

Mediterranean fish carpaccio with salad and parmesan cheese  
Carpaccio von Mittelmeer-Fischen mit Salat und Parmesankäse 16,00 €

### Tomates de Mallorca con hierbas aromáticas de nuestro jardín y queso burratina

Majorcan tomatoes with aromatic herbs from our garden and "burratina" cheese  
Mallorquinischer Tomatensalat mit Kräutern aus unserem Garten und Burratina Käse 16,50 €

## Arroces ◇ Main courses ◇ Hauptspeisen

### Paella de bogavante (2 pax)

Lobster paella  
Hummer Paella 52,00 €

### Paella negra de Mariscos (2 pax)

Squid inked seafood paella  
Schwarze Paella mit Meeresfrüchten 48,00 €

### Carnes cocinadas al horno de carbón vegetal ◇ Meat cooked in our charcoal oven ◇ Fleisch in Holzkohle Ofen gegart

#### Chuleta de ternera blanca

Veal cutlet  
Kalbskotelett 28,50 €

#### Solomillo de ternera roja

Beef fillet  
Rinderfilet 25,50 €

#### Pechuga de pollo

Chicken breast  
Hähnchenbrustfilets 21,50 €

## Pescados y Mariscos de mercado ◇ Fish & Seafood from the market ◇ Fisch und Meeresfrüchte vom Markt

**En nuestro expositor podrá elegir el pescado o el marisco que usted quiera y se lo cocinaremos de manera tradicional en nuestro horno de carbón o a la sal acompañado con hierbas de nuestro jardín y aceites de oliva virgen.**

Please select the fish or seafood of your preference and with pleasure we will cook it in a traditional way in our charcoal oven; or in salt crust with olive oil and herbs from our garden.

*Die von Ihnen in der Auslage gewählten Fische oder Meeresfrüchte werden von uns auf traditionelle Weise in unserem Holzkohleofen oder mit Salzkruste, Kräutern aus unserem Garten und nativem Olivenöl für Sie zubereitet.*

**Si lo desea también tenemos a su disposición una variación de pescados o carnes / Fish or meat variations are also available / Eine Auswahl von Fisch oder Fleisch steht auf Wunsch bereit**

**Elija la guarnición que más le guste / Please select your preferred garnish / Wählen Sie bitte Ihre bevorzugte Beilage:**

**Patatas rústicas cocinadas al horno / Rustic baked potato / Bauernkartoffeln aus dem Ofen**

**Verduras asadas al horno / Oven roasted vegetables / Im Ofen gegartes Gemüse**

**Ensalada mixta / Mixed salad / Gemischter Salat**

## **Postres ♦ Desserts**

### **Tartaleta de pera con helado de avellana**

Pear tartlet with hazelnut ice cream  
Birnentarte mit Haselnuss-Eis

11,00€

### **Tarta helada de whisky**

Frozen whisky cake  
Whiskey Eis-Kuchen

10,50 €

### **Nuestro cardenal en salsa de chocolate**

Our "Cardenal" with chocolate sauce  
"Cardenal" mit Schokoladensauce

10,50 €

### **Frutos rojos con Cava rosado José Luís Ferrer**

Red fruits with José Luís Ferrer Cava rosé  
Roten Früchten mit Cava rosé José Luís Ferrer

12,50 €

### **Fresas con zumo de naranja y menta con helado de vainilla**

Strawberries with orange and mint juice, with vanilla ice cream  
Erdbeeren mit Orangen und Minzesaft und Vanilleeis

10,50 €

### **Crema catalana quemada con canela**

"Crema Catalana" with cinnamon  
"Crema Catalana" mit Zimt

9,50 €

8% IVA INCLUIDO · 8% V.A.T. INCLUDED · 8% MwSt INBEGRIFFEN  
INBEGRIFFEN

### **Plato de fruta fresca**

Fresh fruit  
Frisches Obst

9,00 €

### **Helados variados de Sóller (vasito)**

Ice cream of your choice (cup)  
Eiscreme Ihrer Wahl

4,00 €

*Naranja / Orange / Orange*

*Vainilla / Vanilla / Vanille*

*Limon / Lemon / Zitrone*

*Fresa / Strawberry / Erdbeere*

*Chocolate / Chocolate / Schokolade*

*Almendra / Almond / Mandel*

### **Variación de quesos Mallorquines**

Variation of Majorcan cheese  
Variation der mallorquinischen Käse

12,50 €

8% IVA INCLUIDO · 8% V.A.T. INCLUDED · 8% MwSt