

ZUM TEILEN...

Rustikales Brot mit Piparras, Haselnüssen und Cheddarkäse

Alioli | Marinierte Oliven

10,00

Hummus aus Gerösteten Karotten

Fetakäse | Knoblauchbrot

16,00

Knusprig Frittierte Tintenfische

Tap de Corti | Zitrusfrüchte

18,00

Kroketten vom Iberischen Schinken 5 Jotas

Tomatenemulsion | Iberischer-Papada

18,00

Kroketten mit Pilzen und Rotem Miso

Boletus | Shiitake

16,00

Gyoza mit Hahn Gemüse mit Granatapfelmelasse

Chilpotle | Sesam

18,00

Patatas Bravas mit Sobrassada-Schaum

Alioli | Limette

16,00

Glasierte Hähnchenflügel mit Geräucherter Sauce

Nori-Alge | Frühlingszwiebel

20,00

Garnelen in Knoblauchöl

Geräucherter Chili | Petersilie

24,00

SALATE

Burrata mit rotem Pipian-Sauce

Confierte Tomate | Basilikum

18,00

Wassermelonen-Salat mit Kalamata-Oliven

Sardellen | Feta-Käse

18,00

Caesar-Salat mit Frittiertem Hähnchen

Parmesan | Croutons

20,00

VORSPEISEN

Guacamole mit Mango und Jalapeño-Chili

Eingelegte Zwiebel | Knuspriger Mais

22,00

Ceviche vom Wolfsbarsch

Süßkartoffel-Eis | Rocoto

24,00

100% Ibérico Bellota Schinken Platte

Cristal-Brot | Ramallet-Tomate

35,00

Tostada mit Rotem Thunfisch von Balfego

Guacamole | Säurecreme

28,00

NOODLES & REISGERICHTE

Gemüse-Wok mit Kantonesischer Sauce
Udon-Nudeln | Geröstete Cashewkerne
24,00

Trofie-Nudeln mit Garnelen und Jakobsmuscheln
Amerikanische Sauce | Kirschtomaten
26,00

Cremiger Reis mit Mallorquinischer Roter Garnele
Tintenfisch | Safran-Aioli
28,00

SANDWICH & MEHR

Club-Sandwich Can Simoneta mit Pommes Frites
Sauce Tartar | Gewürzmischung
26,00

Angus-Rindfleisch Burger mit Karamellisierten Zwiebeln
Trüffel-Brie | Pommes Frites
32,00

Alambre (Fajita) mit Kalbsfleisch und Mahón-Käse
Guacamole | Weizen Tortillas
28,00

Taco Baja California mit Riesengarnele
Sauerkraut | Pico de Gallo
30,00

Seezunge mit Parmentier
Gebrannte Sahnesauce | Roggen
35,00

Rinderfilet mit Pilzpüree
Kaffeesauce | Shiitake
38,00

SWEET TIME

Bálsamo
Zitrone | Weiße Schokolade | Basilikum
14,00

“Gato” Mallorquinische Mandelkuchen
Vanille | Olivenöl
12,00

Käsekuchen
Vanille | Sorbet von Roten Früchten
12,00

Passionsfrucht-Tartelette
Baiser | Joghurt
12,00

SchokoladenKuchen
Schokoladencreme | Schokoladenperlen
12,00

EIS

Tropisch | Mango und Kokosnuss
Kokosstreusel | Maracuja Konfitüre
10,00

Klassisch | Schokolade und Vanille
Schokoladenstreusel | Knusprige Schokolade
10,00