

MENÚ CARTA - MENU CARTE - MENÜ KARTE 33.90 €

Incluye entrante, plato principal, postre, café, agua mineral 1/2 l. y vino de la casa, 0,37 cl.

Includes starter, main course, dessert, coffee, 1/2 liter of mineral water and house wine, 0.37 Cl.

Inklusive vorspeise, hauptgang , dessert, kaffee, 1/2 lit. mineralwasser und hauswein, 0,37 cl.

Algunos platos tienen suplemento - *Some dishes have additional charge* - Einige gerichte haben einen aufpreis

ALLERGERN
ALÉRGENOS

ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

C,G,J	Selección de ensaladas del tiempo ca´n cuarassa sobre costra de parmesano <i>Selection of seasonal salads on parmesan cruste</i> Salatauswahl der saison ca´n cuarassa auf knuspriger parmesantulpe	8,75 €	
B,C,D,J,N	Ensalada templada de frutos del mar al aceto balsámico <i>Seafood salad with aceto balsamico</i> Lauwarmer meeresfrüchtesalat mit aceto balsamico	17,75 €	6,75 €
A,C	Alcachofas frescas rebozadas, servidas con jamón serrano <i>Fresh artichokes deep-fried in light batter, served with serrano ham</i> Frische gebackene artischocken mit serrano schinken	12,00 €	3,00 €
	Champiñones a la valdostana, salteados con jamón serrano, ajito y perejil <i>Mushrooms valdostana, sauted with serrano ham, garlic and parsley</i> Sautierte champignons a la valdostana, serrano schinken, knoblauch und petersilie	9,80 €	
N	Calamares y alcachofas frescas salteados con ajito y perejil <i>Squid and fresh artichokes sauted with garlic and parsley</i> Tintenfischringe und frische artischocken mit knoblauch und petersilie sautiert	14,95 €	4,85 €
I	Nuestra sopa minestrone de verduras <i>Fresh vegetable minestrone soup</i> Hausgemachte minestrone suppe	6,80 €	
B,G	Crema de frutos del mar al azafrán <i>Seafood cream soup with saffron</i> Hausgemachte Cremesuppe von Meeresfrüchten mit Safran	8,40 €	

si tiene algún tipo de alergia alimentaria, hable con nuestro jefe de sala

ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

ALLERGERN
ALÉRGENOS

B,C,N	Salteado de pulpo, gambas y champiñones con ajito y perejil Octopus, prawns and mushrooms sautéed with garlic and parsley Octopus, garnelen, champignons mit knoblauch und petersilie sautiert	14,90 €	4,90 €
A,B,C,J	Tempura de langostinos (rebozados) con salsa tartara Deep-fried prawns in tempura with tartare sauce Tempura von garnelen mit tartaresauce	16,90 €	6,50 €
B,N	Frit mallorquín marinero "Frit" majorcan style, seafood sauted with olive oil, garlic, and fresh herbs Frit mallorquín sautierte meeresfrüchte mit olivenöl und kräutern, mallorquinischer art	11,80 €	
C,J,N	Carpaccio de pulpo al aliño de aceite de oliva virgen y aromas mediterráneos Carpaccio of octopus with virgin olive oil and mediterranean scents Carpaccio vom octopus mit reinen olivenöl und mittelmeeraromen	11,90 €	
C,G,H,J	Espárragos verdes frescos a la parrilla con salsa de almendras Grilled fresh, green asparagus with almond sauce Frische grüne spargeln vom grill mit mandelsauce	11,90 €	2,95 €
A,C,N	Calamares a la romana Squid rings deep-fried in light batter Gebackene tintenfischringe	14,95 €	4,95 €
A,B,C,G	Spaghettis con gambas a la salsa de curry Spaghetti with prawns and curry sauce Spaghetti mit garnelen und currysauce	12,10 €	
A,C	Spaghetti arrabbiata, aceite de oliva, ajo, tomate natural, berenjena, guindilla y perejil Spaghetti arrabbiata, olive oil, garlic, fresh tomato, aubergines, hot chilly and parsley Spaghetti arrabbiata, olivenöl, knoblauch, frische tomaten, auberginen, chili und petersilie	9,85 €	
A,C,G,L	Tallarines con setas de temporada a la bergamasca Tagliatelle with wild mushrooms Tagliatelle mit waldpilzen	11,95 €	
A,C,G,L	Raviolis de ricotta con salsa de trufa blanca y setas Ricotta raviolis with white piemont truffel sauce and wild mushrooms Raviolis von ricottakäse mit weißer trüffelsauce und waldpilzen	12,20 €	2,80 €
A,B,C,D,G,L,N	Raviolis de rodaballo con sus gambitas en salsa de frutos del mar Turbot raviolis with prawns in seafood sauce Steinbuttraviolis mit garnelen in meeresfrüchtesauce	12,70 €	2,70 €
A,C	<i>Pasta fresca elaborada en casa - Fresh home made pasta - Hausgemachte frische teigwaren</i>		

PESCADOS Y MARISCOS - FISH AND SEAFOOD - FISCH UND MEERESFRÜCHTE

ALLERGEN
ALÉRGENOS

D,G,L	Suprema de salmón con salsa de salvia, verduras frescas y arroz Salmon fillet with sage sauce, fresh vegetables and rice Lachsfilet mit salbeisauce, frisches gemüse und reis	17,80 €
C,D,G,L	Filete de bacalao con tomillo, ajitos y salsa vino blanco, verduras y patatas Salt cod fillet with thyme, garlic, white wine sauce, vegetables and potatoes Stockfischfilet mit thymian, knoblauch und weißweinsauce, gemüse und kartoffeln	18,60 €
D,G,L	Merluza de palangre con salsa de azafrán, verduras frescas y arroz Fillet of hake with saffron sauce, fresh vegetables and rice Seehechtfilet mit safransauce, frisches gemüse und reis	19,60 €
D,G,L	Filete de rodaballo con salsa de cava, verduras frescas y arroz Fillet of turbot with cava sauce, fresh vegetables and rice Steinbuttfilet mit cavasauce, frisches gemüse und reis	24,80 € 10,80 €
D,G,L	Mixto de pescado con salsa de azafrán, verduras frescas y arroz Selection of fresh fish fillets with saffron sauce, fresh vegetables and rice Auswahl von frischen fischfilets mit safransauce, gemüse und reis	19,20 €
A,D,G,L	Lenguado a la mantequilla de alcaparras, verduras frescas y patatas Sole with butter sauce and capers, vegetables and potatoes Seezunge mit kapernbutter nach müllerinnen art, gemüse und kartoffeln	32,00 € 15,00 €
C,G,N	Calamares a la parrilla, verduras frescas y patatas Grilled squid served with vegetables and potatoes Gegrillter tintenfisch , gemüse und kartoffeln	19,70 € 4,90 €
B,C,G	Brocheta de langostinos, verduras frescas y patatas Grilled prawns on a skewer served with vegetables and potatoes Gegrillte garnelen am spiess , gemüse und kartoffeln	19,10 €

Salsas tartara, all i oli de patata, y salsa de almendra.

C,H *We have tartare, all i oli, and almond sauce available*

Wir haben tartare, kartoffeln-all i oli und mandelnsauce für sie zur verfügung

CARNES - MEATS FROM THE GRILL - FLEISCH VOM GRILL

	Picantón (pollito de grano) marinado a las finas hierbas Spring chicken marinated with fine herbs Stubenkücken, mariniert mit mediterranen kräutern	15,40 €
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

If you have any food allergies, talk to our restaurant manager

CARNES - MEATS FROM THE GRILL - FLEISCH VOM GRILL

ALLERGEN
ALERGENOS

G,L	Medallones de solomillo de cerdo con salsa pimienta verde Medallions of pork fillet with a green pepper sauce Medallions vom schweinefilet an einer grünen pfeffersauce	15,80 €	
A,G	Hígado de ternera de ávila con salsa al balsámico Veal liver with balsamic sauce Kalbsleber mit balsamicosauce	19,75 €	4,95 €
	Conejo al all i oli auténtico de patata Rabbit served with potato alioli Kaninchen mit "kartoffel-alioli"	15,85 €	
G,L	Riñones de ternera de avila con jeréz y ajillo Veal kidneys with garlic and sherry sauce Kalbsnieren mit knoblauch und sherrysauce	19,75 €	4,95 €
L	Paletilla de cordero asada a la provenzal Roast shoulder of spring lamb provençale style Gebratene schulter vom frühlingsschlamm "à la provençale"	19,75 €	4,75 €
	<i>Ternera asturiana de pasto - A selection of young-beef from asturias - Eine auswahl vom jung-rind aus asturien</i>		
G,L	Escalopines a la parrilla con salsa de roquefort Grilled steaks with roquefort sauce Gegrillte schnitzel mit roquefortsauce	16,50 €	
G,L	Salteado del lomo con salsa de trufa blanca y cèpes Sliced sautéed tenderloin, with truffle and porcini mushroom sauce Geschnetzeltes vom rückenfilet mit steinpilz-trüffelsauce	18,90 €	3,90 €
G,L	Entrecote a la parrilla, salsa café de paris Grilled sirloin steak with sauce café de paris Gegrilltes entrecote mit sauce café de paris	22,30 €	4,80 €
G,L	Solomillo a la parrilla con salsa de cava y foie-gras Grilled fillet steak with foie-gras-cava sauce Gegrilltes filet mit cava-foie-gras sauce (nicht immer verfügbar)	30,00 €	12,80 €

Las carnes se sirven con guarnición de verduras frescas y patatas o arroz

C,G *All served with fresh vegetables and potatoes or rice*

Fleischgerichte werden mit frischen gemüse und kartoffeln oder reis serviert

DESSERTS**POSTRES**

Para el menú del día, algunos postres tienen suplemento
 For the menu of the day, some desserts have additional charge
 Für das tagesmenü, einige desserts haben einen aufpreis

**ALLERGEN
ALÉRGENOS**

A,C,G	Tiramisu perfumado al amaretto, Tiramisu flavoured with amaretto , mit amaretto	7,00 €	
A,C,G,H	Mil hojas de almendra con mousse de chocolate blanco y negro, salsa de frambuesas Almond "feuilleté" with dark & white chocolate mousse and raspberry-sauce Mandelblätter mit zweierleischokoladen-mousse und himbeersauce	7,80 €	1,80 €
	Selección de sorbetes caseros, Selection of home made fresh fruits sorbets Auswahl von hausgemachten fruchtsorbets	7,00 €	
A,C,G	Tartaleta de limón con salsa de naranja, Home made lemon pie with orange sauce Hausgemachter "lemon pie" mit orangensauce	7,10 €	
A,C,G,H	Tarta reina de mousse de chocolate con helado de vainilla y salsa de frutos rojos White and dark chocolate mousse tartelette with vanilla ice cream and wild berry sauce Weisses und dunkles schokoladenmousse torte mit vanilleeis und beerensauce	7,00 €	
C,G	Crema catalana quemada, Creme brulée	7,00 €	
A,C,G,H	Tarta de chocolate "sacher" ca'n cuarassa con salsa de vainilla y helado de vainilla Chocolate sacher-cake with vanilla sauce and vanilla ice cream Sachertorte mit vanilleeis und vanillesauce	7,10 €	
C,G	Helado de vainilla con salsa de cerezas, Homemade vanilla ice cream with cherry sauce , Hausgemachtes vanilleeis mit kirschen	7,10 €	
C,G,H	Biscuit helado de almendra con chocolate caliente Almond ice cream "parfait" with hot chocolate Mandeleisparfait serviert mit warmer schokoladensauce	7,00€	
C,G,H	Piña natural gratinada con crema inglesa y servida con helado de vainilla Fresh pineapple gratinated with custard and served with vanilla ice cream Frische ananas mit englischer creme überbacken und vanilleeis	7,80 €	1,80 €
G	Caffé Irlandés o al amaretto, Irish coffee or with amaretto oder mit amaretto	5,70 €	

SUGARFREE DESSERTS**POSTRES SIN AZÚCAR****DESSERTS OHNE ZUCKER**

	Ensalada de fruta del tiempo, Fresh fruit salad Salat von frischen früchten der saison	7,20 €	
G,H	Surtido de quesos, Assorted cheese , Verschiedenen käsesorten	7,10 €	
C,F,G	Mousse de chocolate blanco con salsa de naranja White chocolate mousse with orange sauce Weisses schokoladenmousse mit orangensauce	7,50 €	1,50 €
C,F,G	Mouse de maracuyá con salsa de fresa, Passion fruit mousse with strawberry sauce , Passionsfrüchte-mousse mit erdbeersauce	7,50 €	1,50 €

DESSERT WINE BY THE GLASS,

VINOS DE POSTRE EN COPA

DESSERTWEIN GLASWEISE

All wines contain sulfites

Todos los vinos contienen sulfitos

Moscatel floralis	5,60 €
Veritas dolç de José L. Ferrer	7,00€
Oporto tawny 10 years	7,10 €
Oporto tawny 20 years	14,00 €















FRESH TEAS AND INFUSIONS

TÉS E INFUSIONES

VERSCHIEDENE TEESORTEN

Manzanilla dulce , digestiva y relajante, Sweet camomile, digestive & relaxing Frischer kamillentee, bekömmlich und entspannend	2,90 €
Menta poleo, digestiva, tónica y relajante, Fresh peppermint tea, digestive, tonic and relaxing Frischer pfefferminztee, bekömmlich, stärkend und entspannend	2,90 €
Tila (tila cordata) relajante, Lime flower tea, relaxing Lindenblütentee, beruhigend	2,90 €
Selección relajante de infusiones, rooibos, flores de azahar, hierba limón, fresa Rooibos, selection of relaxing infusions, rooibos, orange blossom, lemongrass, strawberry Kräutertee, bekömmlich und entspannend, rooibos, orangenblüten, lemongras, erdbeer	3,20 €
Frutas del bosque, hibisco, pasas, arandanos, grosellas negras y aroma natural de frambuesa y cereza Selection of fruit tea, hibiscus, currants, elderberries, blueberries, Blackcurrants, raspberry and cherry Früchtetee, hibiskus, korinthen, holunder, heidelbeeren, Johannisbeeren, himbeeren und kirschen	3,20 €
Té negro english breakfast, tradicional mezcla de tés de assam y ceylón English breakfast tea, Traditional blend of teas originating from assam, ceylon English breakfast tee, Traditionelle mischung von tees aus assam, ceylon	2,50 €
Chai té negro, pimienta, cardamomo, canela, jengibre y clavo Chai, black tea, cinnamon, ginger, clove, cardamom and black pepper Chai, schwarzer tee, Schwarzer tee, zimt, ingwer, nelken, kardamom und pfeffer	3,20 €
Pu erh, té rojo, fresa, kiwi, hibisco, manzana y escaramujo Pu erh, red tea, strawberry, kiwi, hibiscus, apple, rosehips Pu erh, roter tee, erdbeere, kiwi, hibiskus, apfel, hagebutte	3,20 €
Pu erh, té rojo, cáscara de naranja, limón Pu erh, red tea, orange and lemon Pu erh, roter tee, orange und zitrone	3,20 €
Té verde, pétalos de flores y frutas Green tea, flower petals and fruits Grüner tee, blütenblätter und früchte	3,20 €
Té verde touareg, té verde gunpowder, hierbabuena Green tea touareg, moroccan green tea with mint leaves Grüner tee touareg, marokkanischer grüner tee mit minze	3,20 €

ALLERGEN - ALÉRGENOS

- A  Cereales que contengan gluten, : trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades
Cereals containing gluten wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their varieties
Getreide Glutenhaltiges Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Sorten
- B  Crustáceos y productos a base de crustáceos.
Shellfish and crustaceans based products.
Muscheln, Krustentiere basierten Produkten.
- C  Huevos y productos a base de huevo.
Eggs and egg-based products.
Eier und Eiprodukte.
- D  Pescado y productos a base de pescado
Fish and fish-based products
Fisch und Fischbasis
- E  Cacahuets y productos a base de cacahuets.
Peanuts and peanut-based products.
Erdnüsse und Erdnuss-basierten Produkten.
- F  Soja y productos a base de soja
Soy and soy products
Soja und Sojaprodukte
- G  Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
Milk and products thereof (including lactose)
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H  Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, pistaciaccios, nueces macadamia y derivados
Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts
Nüsse, dh Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und Produkte
- I  Apio y productos derivados.
Celery and products.
Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
- J  Mostaza y productos derivados.
Mustard and products.
Senf und Senferzeugnisse.
- K  Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
Beans, sesame and products based on sesame seeds.
Bohnen, Sesam und Produkte auf Basis von Sesam.
- L  Dióxido de azufre y sulfitos
Sulphur dioxide and sulphites
Schwefeldioxid und Sulfite
- M  Altramuces y productos a base de altramuces.
Lupin and lupine-based products.
Lupinen und Lupinenbasis.
- N  Moluscos y productos a base de moluscos.
Molluscs and products based on mollusc
Weichtiere und auf Basis von Weichtieren.

ALLERGEN ALÉRGENOS **PLATOS DEL DÍA - DISHES OF THE DAY - TAGESGERICHTE**

B,C,J	Aguacate con gambas y salsa cocktail Avocado with prawns and cocktail sauce Avocado mit garnelen und cocktailsauce	11,80 €	
G,J	Ensalada mixta con mozzarella, naranjas, membrillo, bacon crujiente y vinagreta de balsamico Mixed salad with mozzarella, oranges, quince preserve and crispy bacon with balsamic vinaigrette Gemischter salat mit mozzarella, orangen, quittengelee und knusprigem speck mit balsamico vinaigrette	10,60 €	
G,L,N	Filete de merluza con almejas y salsa verde, verduras frescas y arroz Fillet of hake with clams and a basque sauce, fresh vegetables and rice Seehechtfilet mit venusmuscheln und grüner sauce, frisches gemüse und reis	19,60 €	
G,G,L	Escalopines de ternera con salsa de rebozuelos y bacon, verduras y patatas Grilled young beef steaks with chanterelles and bacon sauce, vegetables and potatoes Gegrillte jungrind schnitzel mit pfifferlinge und specksauce frisches gemüse und kartoffeln	16,50 €	
C,G,J,L	Rumpsteak de ternera con salsa de mostaza, verduras y patatas Young beef rumpsteak with mustard sauce, vegetables and potatoes Rumpsteak vom jungrind mit körnersensfsauce, frisches gemüse und kartoffeln	19,20 €	3,60 €

VINOS RECOMENDADOS - RECOMMENDED WINES - EMPFOHLENE WEINE

		BOTTLE	GLASS
L	BLANCOS - WHITE - WEISWEIN		
	Son caló de miquel oliver, mallorquín	16,90 €	3,35 €
	Viña 65 verdejo, rueda	17,50 €	3,50 €
	Analivia, sauvignon blanc, rueda	18,00 €	3,60 €
	Terras vellas, albariño	23,00 €	
L	VINOS ROSADOS - ROSÉ WINES - ROSEWEIN		
	Mortitx rosat, syrah i monastrell, mallorquín	17,50 €	3,50 €
L	TINTOS RED ROT		
	Susana, sempre 2015, mallorquín	18,70 €	3,90 €
	Bornos roble 2014, ribera del duero	19,50 €	4,10 €
	Lagunilla reserva 2007, rioja	24,70 €	4,90 €
	Mortitx rodal plá 2011, mallorquín	25,50 €	
L	COPA DE CAVA GLASS OF CAVA GLAS SEKT		
	Codorniu prima vides brut		3,60 €
	Mvsa de vallformosa brut rosé		3,90 €
L	DESSERT WINE BY THE GLASS		
	Moscatel floralis		5,60 €
	Veritas dolç de José L. Ferrer		7,00 €
	Oporto tawny 10 years		7,10 €
	Oporto tawny 20 years		14,00 €