

ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

Ceviche de pesca blanca, erizo de mar, boniato dulce y salsa cítrica 20,00€
 White fish ceviche, sea urchin, sweet potato and citric sauce!
 Ceviche vom Weissen Fisch, Seeigel, Süsskartoffel und Zitrusauce!

Tartar de calamar, guindilla y yema de huevo de campo al azafrán 21,00€
 Squid tartar, chilli pepper, confited yolk with saffron!
 Tartar vom Tintenfisch, mit Chili, Eigelb und Safran kandiert

Sopa fría de almendras mallorquinas, gamba dulce, remolachas 18,00€
 Cold soup with mallorquin almonds, sweet prawn, beetroot meringue !
 Kalte Suppe von Mallorquinischen Mandeln, süsse Garnelen, Merengue von Roter Bete!

Nuestro clasico 'huevo Tess de Mar' 18,00€
 Our classic 'egg Tess de Mar'!
 Unser Klassiker 'Ei Tess de Mar'

Nuestra interpretación de un clásico de campos "lengua amb taperes" 19,00€
 Our interpretation of a classic from campos, "veal with capers" !
 Unsere Interpretation eines Klassikers aus Campos "Zunge mit Kapern"

Ensalada de variedad de hojas verdes, gel de limón y sorbete de hierbas 16,00€
 Green leaf salad, lemon gel and herbal sorbet !
 Verschiedene Blattsalate, Zitronengel und Kräutersorbet!

Canelón mallorquin de cerdo negro, sobrasada, bechamel y queso mahonés 19,00€
 Cannellone stuffed with black pork meat, sobrasada, béchamel and mahonés cheese!
 Mallorquinischer Canelón vom Schwarzem Schwein, Sobrasada, Béchamel und Mahonés Käse

PRINCIPALES / MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

Carrilleras de cordero, raviolis de parra y queso de oveja, y especias 24,00€
 Lamb cheeks, grape leaves ravioli, goat cheese and spice dust!
 Bäckchen vom Milchlamm, Raviolis aus Weinblättern mit Schafskäse

Arroz bombeta de sa pobla, bogavante, codorniz y cornet blau 26,00€
 "bombeta" rice from sa pobla, lobster, quail and "cornet blau"!
 Reis Bombeta aus Sa Pobla, Hummer, Wachtel und Cornet blau!

Raya melosa en dos cocciones, salicornia marina 23,00€
 Tender stingray in two firings, and marine salicornia!
 Cremiger Rochen in 2 Garvarianten, Meeresspargel!

Pesca blanca, salsa de hierbas, salteado de almejas y legumbres p.s.m
 Wild white fish, herbal sauce, sautéed clams and legumes!
 Fangfrischer Fisch, Kräutersauce, gebratene Muscheln und Hülsenfrüchten

PARRILLA, PARA COMPARTIR / ON THE GRILL, TO SHARE / VON UNSEREM GRILL, ZUM TEILEN

Chuleta de vaca madurada 30 días, 1kg 70,00€
 Matured cow t-bone steak 30 days!
 Rindskotelett 30 Tage gerreift, vom Kohlegrill, 1 kg

Pescado blanco de lonja, por kg p.s.m
 White fish from local market!
 Fangfrischer Fisch, nach Kilo

Acompañados con ensalada de tomates y Papas arrugadas"
 Served with tomatoes salad wrinkled potatoes"
 Als beilagen , Salat aus eingelegten Tomaten und Salzkartoffeln