



## Los desayunos de la Terraza

### Breakfast at "La Terraza"

#### Das Frühstück auf der Terrasse

(9,30 - 12,00)

- 1 Coca de pan de romero con ternera, 9,90 €  
tartara de verduras y mostaza (Mostaza, gluten, huevo)  
**Foccaccia style rosemary bread with beef, vegetable tartar and mustard** (Mustard, gluten, egg)  
Rosmarin-Focaccia mit Kalbfleisch, Gemüse-Tatar und Senf (Senf, Gluten, Ei)
- 2 Tostada de pan payés con salmón ahumado, 9,90 €  
aguacate, huevo pochado y salsa holandesa (Gluten, huevo, pescado, lácteos)  
**Rustic bread toast with smoked salmon, avocado, poached egg and hollandaise sauce**  
(Dairy product, gluten, egg, fish)  
Getoastetes Landbrot mit geräuchertem Lachs, Avocado, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise  
(Gluten, Ei, Fisch, Milch)
- 3 Huevos revueltos, bacon ahumado 8,50 €  
y queso de cabra a las finas hierbas (Lácteos, huevo)  
**Scrambled eggs, smoked bacon and goat cheese sprinkled with herbs** (Dairy product, egg)  
Rühreier, geräucherter Bacon und Ziegenkäse an feinen Kräutern (Milch, Ei)
- 4 Pan de pita, cebolla roja, pepino marinado, 8,50 €  
tomate, aceituna negra y queso griego (Lácteos, gluten)  
**Pita bread, red onion. Marinated cucumber, tomato, black olives and greek cheese**  
(Dairy product, gluten, egg, fish)  
Pita Brot, rote Zwiebel, marinierte Gurke, Tomate, schwarze Oliven und griechischer Käse  
(Milch, Gluten)
- 5 Tortilla de maíz con huevos revueltos, aguacate, 8,50 €  
jalapeños, queso cheddar y salsa de chipotle (Gluten, huevo, lácteo)  
**Corn tortilla with scrambled eggs, avocado, Jalapeños, cheddar cheese and chipotle sauce**  
(Gluten, egg, dairy product)  
Mais-Tortilla mit Rührei, Avocado, Jalapeños, Cheddar Käse und Chipotle Soße (Gluten, Ei, Milch)

## Carta de Vinos / Wine List / Weinkarte

**Si desea una carta más extensa de vinos,  
ruego pidan la carta del Restaurante**

**If you wish an extensive wine menu,  
please ask for the Restaurant wine menu**

Wenn Sie eine umfangreichere Weinkarte wünschen,  
fragen Sie bitte nach der Weinkarte des Restaurants

### Espumosos Nacionales e internacionales

#### D.O. Pla i Llevant

Raor Reserva Brut Nature 2015/16 Perallada, Chardonnay 28,00 €

#### D.O. Cava

Prima Vides Macabeo, Xarel·lo 23,00 €

Oriol Rossell brut Nature Reserva 14/15 Xarel·lo Macabeu 26,00 €

Oriol Rossell brut Rose Pinot noir, garnacha 27,00 €

#### A.O.C Champagne

Lanson Pinot Noir, Chardonnay, Meunier 48,00 €

Coutier Brut Tradition A.O.C.  
Champagne Grand Cru d'Ambonnay Pinot Noir, Chardonnay 60,00 €

Moet Chandon brut imperial Rose Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 74,00 €

Dom Perignon Chardonnay, Pinot Noir 180,00 €

### Vinos blancos de Mallorca

#### V.T. Mallorca

Copa

3030 Blanc 2018 Prensall blanc, Chardonnay, Viognier 23,00 €

Sincronia Blanc 2017 Prensall blanc, Perallada, Chardonnay. Ecológico 24,00 €

Es Mussol 2017/2018 Malvasía. 8 m barrica 35,00 €

#### D.O Binissalem

Blanc de blancs (Jose Luis Ferrer) Moll, Chardonnay, Moscatel 4,00 € 22,00 €

Veritas Blanc 2018 Moll, Chardonnay 3m Barrica 5,00 € 27,00 €

#### D.O. Pla i Llevant

15 mil gotas 2017/2018 Prensall blanc 26,00 €

Castell Miquel owners edition 2018/19 Sauvignon blanc 31,00 €

Sa Vall (Miquel Gelabert) 2014/15 Giro ros, Viognier, Pinot Noir 41,00 €

### Blancos Nacionales

#### D.O. Rueda

Tortuga Veloz 2018 Verdejo sobre lías 24,00 €

Lagar del rey 2018 Sauvignon blanc 22,00 €

Liberso (curioso verdejo ) 2016 verdejo. 11 m barrica 29,00 €

#### D.O. Penedes

Fransola 2016/17 Sauvignon blanc 8m. barrica 38,00 €

#### D.O. Rias Baixas

Terra de Godos 17/18 (Biodinámico) Albariño 26,00€

#### D.O. Valdeorras

Louro Godello 2016/2017 Godello sobre lías 32,00 €

## Rosados de Mallorca

<b>V.T. Mallorca</b>	Copa	
3030 2018 Rosado Manto negro, Cabernet Sauvignon		23,00 €
Can Vidalet 2017/18 Cabernet, Merlot, syrah		27,00€
<b>D.O Binissalem</b>		
Rosat (Jose Luis Ferrer) 2017/18 Manto negro, Cabernet Sauvignon, Callet	4,00 €	22,00 €
<b>V.T. Sierra de Tramuntana Costa Nord</b>		
Castell Miquel owners edition rose provence 2017/18 Tempranillo, Monastrell, Syrah		31,00 €

## Rosados Internacionales

<b>Francia</b>		
Magali, cotes de Provence 2017/18 Syrah, cinsault, garnacha, cabernet		28,00 €
Whispering ángel, Cotes de Provence 2017/18 Garnacha, Cinsault		39,00 €

## Tintos de Mallorca

<b>V.T. Mallorca</b>		
3030 2018 Negre Manto negro, Cabernet Sauvignon, Merlot		23,00 €
Pecat 2014/15 Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah 15 m barrica		29,00 €
El Galgo 2017/18 Ecologico Callet 5 m barrica		30,00 €
Gallinas y focas 2015/2016 Manto Negro, Syrah 18 m barrica		34,00 €
Castel Miquel 2014/2015 Cabernet Sauvignon		37,00 €

<b>D.O. Binissalem</b>	Copa	
Crianza (Jose Luis Ferrer) Manto negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet	4,00 €	22,00 €
Vinyes Velles (Veritas) Manto negro, Cabernet Sauvignon, syrah, Callet. 18m Barrica	5,00 €	27,00 €
<b>D.O. Pla i Llevant</b>		
15 mil gotes 2016/2017 Callet vinyes velles 14m Barrica		30,00 €
Toni Gelabert 2016/17 Pinot Noir		39,00 €

## Vinos Tintos Nacionales

<b>D.O. Ribera del Duero</b>		
Talaia 2015/16 Tempranillo		23,00 €
Semele 2015/16 Tempranillo		25,00 €
Dehesa de los Canónigos 2015/16 Tempranillo, Cabernet Sauvignon 15m Barrica		36,00 €
Flor de pingus 2015 Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon		189,00 €
<b>D.O. Rioja</b>		
Viña eizaga crianza 2016/17 Tempranillo 14m Barrica		24,00 €
Artadi Tempranillo 2016/17 Tempranillo (Alava)		27,00 €
Sierra Cantabria reserva 2011/2012 Tempranillo, Graciano. 14m Barrica		33,00 €
Artadi Valdegines 2015/16 Tempranillo. Barrica		70,00 €

## Para picar... / To share.... / Kleinigkeiten...

- 1 Plato de jamón ibérico con tostas de tomate (gluten) 27,50 €  
**Iberian ham on tomato toasties** (gluten)  
Iberischer Schinken mit Tomaten-Toasties (Gluten)
- 2 Pimientos de padrón (gluten) 9,50 €  
**Small green "Padrón" peppers** (gluten)  
Gebratene kleine, grüne Paprika aus Padrón in Galizien (Gluten)
- 3 Sepia frita con alioli de azafrán (gluten, cefalópodos, soja) 12,80 €  
**Fried cuttlefish with saffron alioli** (gluten, cephalopods, soy)  
Frittierter Sepia-Tintenfisch an Safran-Aioli (Gluten, Weichtiere, Soja)
- 4 Pulpo a la gallega o a la plancha (cefalópodos) 19,20 €  
**Grilled Octopus or Galician style** (cephalopods)  
Oktopus auf galizische Art oder wahlweise gegrillt (Weichtiere)
- 5 Tempura de verduras y langostinos con salsa ponzu 15,50 €  
(gluten, soja, marisco)  
**Vegetable and king prawns tempura with ponzu sauce** (Gluten, soy, shellfish)  
Gemüse-Tempura und Garnelen an Ponzu-Sauce (gluten, Soja, Schalentiere)
- 6 Variado de croquetas caseras de gambas, jamón y sepia 10,20 €  
(gluten, marisco, cefalópodos, lácteos)  
**A variety of homemade croquettes: prawns, Iberian ham and cuttlefish**  
(gluten, shellfish, cephalopods, dairy products)  
Variation hausgemachter Kroketten aus Garnelen, Schinken und Sepia  
(Gluten, Schalentiere, Weichtiere, Laktose)
- 7 Gambas al ajillo (marisco) 13,80 €  
**Garlic prawns** (shellfish) / Garnelen in Knoblauchöl (Schalentiere)
- 8 Langostinos crujientes con mayonesa de soja,  
chili dulce y mayonesa de siracha (gluten, huevo, soja) 15,30 €  
**Crunchy king prawns with soy mayonnaise, sweet chilli  
and siracha-mayonaise** (gluten, egg, soy)  
Knusprige Garnelen an Soja-Mayonnaise, süßem Chili und Siracha-Mayonnaise  
(Gluten, Ei, Soja)
- 9 Guacamole con pico de gallo y sus totopos (Tortas de maíz) 5,70 €  
(gluten)  
**Guacamole with "pico de gallo" (minced mexican sauce)  
and tortilla chips** (gluten)  
Guacamole mit mexikanischem "pico de gallo"  
(frische Sauce aus gehacktem Gemüse) und Mais-Nachos (Gluten)

- 10 Chipirones fritos (gluten, cefalópodos) 12,40 €  
**Fried small cuttlefish (Chipirones)** (gluten, cephalopods)  
 Gebratene Baby-Kalamare (Gluten, Weichtiere)
- 11 Mejillones al vapor o en curry Thai (Marisco, Soja) 12,50 €  
**Mussels, steamed or in thai curry** (shellfish, soy)  
 Gedämpfte Miesmuscheln oder wahlweise mit Thai Curry (Schalentiere, Soja)
- 12 Soft shell crab en tempura con variación de salsas (gluten, marisco) 15,40 €  
**Soft shell crab in tempura with a variation of sauces** (gluten, shellfish)  
 Butterkrebse in Tempura an einer Saucen-Variation (Gluten, Schalentiere)
- 13 Tiras de pollo crujientes con salsa barbacoa casera. 10,50 €  
 (gluten, huevo, lácteos)  
**Crispy chicken tenders with homemade bbq sauce.**  
 (gluten, egg, dairy products)  
 Knusprige Hähnchenbruststreifen an hausgemachter BBQ-Sauce (Gluten, Eier, Laktose)
- 14 Almejas en salsa marinera (gluten, marisco) 15,70 €  
**Clams in marinara sauce** (gluten, shellfish)  
 Venusmuscheln an Marinara-Sauce (Gluten, Schalentiere)
- 15 Fritura variada de pescado y marisco (gluten, marisco, cefalópodos) 15,50 €  
**Mixed fry of fish and shellfish** (gluten, seafood, cephalopods)  
 Variation von gebratenem Fisch und Meeresfrüchten (Gluten, Schalentiere, Weichtiere)
- 16 Zamburiñas gallegas a la plancha (marisco) 15,40 €  
**Grilled Galician queen scallops** (shellfish)  
 Gebratene kleine Jakobsmuscheln aus Galizien (Schalentiere)
- 17 Navajas gallegas a la plancha con ajo y perejil (marisco) 17,20 €  
**Galician grilled razor clams with garlic and parsley** (shellfish)  
 Gebratene Schwertmuscheln aus Galizien an Knoblauch und Petersilie (Schalentiere)

### Entrantes... / Starters... / Vorspeisen...

- 18 Ensalada de langostinos y aguacate con espinacas frescas y aliño de cítricos (marisco, soja, mostaza) 15,20 €  
**King prawns, avocado and fresh spinach salad with citric dressing**  
 (shellfish, soy, mustard)  
 Salat aus Garnelen und Avocado mit frischem Spinat und Zitrus-Dressing  
 (Schalentiere, Soja, Senf)
- 19 Ensalada de tomate corazón de buey ecológico con burrata, anchoas del cantábrico, boquerones en vinagre y piparras frescas (lácteos, pescado, soja) 13,50 €  
**Organic ox heart tomato salad with burrata (fresh cheese), Cantabrian anchovies, anchovies in vinegar and fresh green chilli**  
 (dairy product, fish, soy)  
 Bio Ochsenherztomate mit "Burrata" Frischkäse, Anchovis aus Kantabrien, eingelegte Sardellen und frische Chilis (Laktose, Fisch, Soja)

- 20 Ensalada de queso de cabra con frutos rojos, vinagreta de mango, nueces y melocotones (frutos secos, lácteos, soja, mostaza) 14,50 €  
**Goat cheese salad with red fruits, vinaigrette of mango, walnuts and peaches**  
 (nuts, dairy products, soy, mustard)  
 Ziegenkäse mit roten Früchten, an einer Vinaigrette aus Mango, Walnüssen und Pfirsichen (Nüsse, Laktose, Soja, Senf)
- 21 Ensalada de mozzarella con salmón ahumado y pesto de tomate seco (pescado, lácteos, mostaza) 14,80 €  
**Mozzarella and smoked salmon salad with dry tomato pesto**  
 (fish, dairy products, mustard)  
 Mozzarella Salat mit geräuchertem Lachs an Pesto aus getrockneten Tomaten  
 (Fisch, Laktose, Senf)
- 22 Tartar de atún rojo con guacamole y tostas 15,80 €  
 (gluten, soja, mostaza y pescado)  
**Red tuna tartar with guacamole and toasties** (gluten, soy, mustard y fish)  
 Roter Thunfisch Tartar mit Guacamole und Toasties (Gluten, Soja, Senf und Fisch)
- 23 Gazpacho casero con costrones y guarnición (gluten, frutos secos) 8,90 €  
**Homemade gazpacho (cold raw vegetable soup) with croutons and garnish** (gluten, nuts)  
 Hausgemachte Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) mit Croûtons garniert (Gluten, Nüsse)
- 24 Carpaccio de ternera con ensalada de rúcula, parmesano y vinagreta balsámica de hierbas (mostaza, lácteos) 15,40 €  
**Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and balsamic herbs vinaigrette** (mustard, dairy products)  
 Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Kräuter-Vinaigrette  
 (Senf, Laktose)
- 25 Dados de salmón marinados con ensalada de aguacate, pepino, mango y alga wakame (pescado, soja, frutos secos) 14,90 €  
**Marinated salmon dices with avocado, cucumber, mango and seaweed wakame salad** (fish, soy, nuts)  
 Marinierte Lachswürfel mit Salat aus Avocado, Gurke, Mango und Wakame-Alge (Fisch, Soja, Nüsse)

### Bocadillos y Sándwiches / Bread rolls & Sandwiches Baguettes & Sandwiches

- 26 Bocadillos variados: Jamón serrano, atún, queso mahonés, jamón york o mixtos (gluten, pescado, lácteos) 7,90 €  
**A variety of bread rolls: Iberian ham, tuna fish, Mahonés cheese, ham or mixed** (gluten, fish, dairy products)  
 Baguette Variation: Serrano Schinken, Thunfisch, Käse aus Mahón, gekochter Schinken oder gemischt (Gluten, Fisch, Laktose)

- 27 Bocado de salmón ahumado con crema de queso fresco, eneldo y alcaparras (pescado, gluten, lácteos) **Bread roll of smoked salmon with fresh cheese, dill and capers** (fish, gluten, dairy products) Baguette mit Räucherlachs, Frischkäsecreme, Dill und Kapern (Fisch, Gluten, Laktose) 9,80 €
- 28 Bocado de pollo de corral asado con guacamole y queso cheddar (gluten, lácteos) **Bread roll of baked free-range chicken with guacamole and cheddar cheese** (gluten, dairy products) Baguette mit gebackenem Hähnchenfleisch (Freiland) an Guacamole und Cheddar-Käse (Gluten, Laktose) 9,40 €
- 29 Bocado de ternera gallega con encurtidos y salsa de mostaza alemana (gluten, mostaza) **Galician beef bread roll with pickles and German mustard sauce** (gluten, mustard) Baguette mit galizischem Rindfleisch und eingelegtem Gemüse an deutscher Senfsauce (Gluten, Senf) 9,50 €
- 30 Tacos de cochinito al horno con salsa verde de habanero y crema agria (gluten, lácteos, soja, mostaza) **Baked suckling pig tacos with green habanero sauce and sour cream** (gluten, dairy products, soy, mustard) Gebackene Spanferkel-Tacos mit grüner Habanero-Sauce und Sauerrahm (Gluten, Laktose, Soja, Senf) 11,50 €
- 31 Quesadillas de pollo con jalapeños, cilantro, cebolla roja y queso cheddar (gluten, lácteos, soja, mostaza) **Chicken quesadillas with jalapeños, coriander, red onion and cheddar cheese** (gluten, dairy products, soy, mustard) Hähnchen-Quesadillas mit Jalapeños, Koriander, roten Zwiebeln und Cheddar-Käse (Gluten, Laktose, Soja, Senf) 11,40 €
- 32 Club sándwich la terraza (pollo, bacon, lechuga, tomate y mayonesa) (gluten, soja, lácteos, mostaza) **Club Sandwich "La Terraza" (chicken, bacon, lettuce, tomato and mayonnaise)** (gluten, soy, dairy, mustard) Club Sandwich "La Terraza" (Hähnchen, Bacon, Salat, Tomate und Mayonnaise) (Gluten, Soja, Laktose, Senf) 15,50 €
- 33 Sándwich mixto de jamón york y queso Edam (gluten, lácteos) **Ham and edam cheese sandwich** (gluten, dairy products) Gemischtes Sandwich mit gekochtem Schinken und Edamer (Gluten, Laktose) 5,60 €
- 34 Pa amb oli de jamón serrano, queso mahonés o mixto **Pa amb oli (Mallorcan bread with tomato) with serrano ham, mahones cheese or mixed** Mallorquinisches Landbrot "Pa amb oli" mit Serrano Schinken, Mahones Käse oder gemischt (Gluten, Milch) 9,90 €

## Hamburguesas caseras de angus certificado Homemade certificated angus beef burgers Hausgemachte zertifizierte Angus Steak Burger

(180 g. de ternera, todas servidas con patatas fritas caseras y ensalada)

**(180 gr. of beef, all served with homemade French fries and salad)**

(180 gr. Rindfleisch, garniert mit hausgemachten Pommes Frites und Salat)

- 35 Con cebolla caramelizada, tomate plancha, mezcla de lechugas y queso Edam (gluten, mostaza, soja, lácteos) **With caramelized onion, grilled tomato, lettuce mixture and edam cheese** (gluten, mustard, soy, dairy products) Mit karamellisierter Zwiebel, gebratener Tomate, Blattsalat-Mix und Edamer (Gluten, Senf, Soja, Laktose) 15,40 €
- 36 Con cebolla caramelizada, tomate, bacon, queso Edam y huevo frito (huevo, gluten, mostaza, soja, lácteos) **With caramelized onion, bacon, edam cheese and fried egg** (gluten, mustard, soy, dairy products) Mit karamellisierter Zwiebel, Tomate, Bacon, Edamer und Spiegelei (Ei, Gluten, Senf, Soja, Laktose) 16,30 €
- 37 Con cebolla caramelizada, mermelada de tomate y queso de cabra (gluten, mostaza, soja, lácteos) **With caramelized onion, tomato marmalade y goat cheese** (gluten, mustard, soy, dairy product) Mit karamellisierter Zwiebel, Tomatenmarmelade und Ziegenkäse (Gluten, Senf, Soja, Laktose) 16,60 €
- 38 Con pepino, cebolla roja, queso griego y salsa de yogurt (gluten, mostaza, soja, lácteos) **With cucumber, red onion, Greek cheese and yogurt** (gluten, mustard, soy, dairy product) Mit Gurke, roter Zwiebel, griechischem Käse und Joghurt-Sauce (Gluten, Senf, Soja, Laktose) 15,90 €

## Carnes... / Bbq meat... / Fleisch...

- 39 Entrecote de ternera gallega (280gr.) con verduras salteadas y patatas fritas caseras (gluten) **Galician beef Entrecote (280 g.) with sautéed vegetables and homemade fries** (gluten) Entrecôte vom Rind (280 gr.) an sautiertem Gemüse und hausgemachten Pommes Frites (Gluten) 22,60 €
- 40 Flat iron de "black Angus" (lomo al corte americano fileteado) con patata al horno y pisto de verduras (gluten) **Flat iron of Black Angus (filleted American cut) with baked potato and ratatouille** (gluten) Flat Iron vom "Black Angus" (Lende amerikanisch filetiert) mit Ofenkartoffel und Gemüseratatouille (Gluten) 23,40 €

- 41 Picanha de "Black Angus" fileteada con escalivada y patatas a lo pobre (gluten) 19,50 €  
**"Picanha" (rump cap) fillet of "Black Angus" with "escalivada" (roasted vegetables) and potatoes a lo pobre (fried potatoes & onion)** (gluten)  
 "Picanha" (Schmetterlingssteak vom Tafelspitz) vom "Black Angus" filetiert an "Escalivada" (geröstetes Gemüse) und Bratkartoffeln (Gluten)
- 42 Costillas de cerdo a la coreana a baja temperatura con ensalada de rábano y zanahoria encurtida (soja, mostaza, gluten) 16,50 €  
**Korean pork ribs at low temperature with pickled radish and carrot salad** (soy, mustard, gluten)  
 Schweinerippchen auf koreanische Art nach Niedergarmethode mit Salat aus eingelegtem Rettich und Karotten (Soja, Senf, Gluten)
- 43 Chuletón de vaca gallega (1.200gr) a la piedra, con pimientos de padrón, piquillos y patatas fritas (gluten) 58,00 €  
**Stone-grilled Galician Rip Steak (1.200 g.), with padrón peppers, piquillo peppers and French fries** (gluten)  
 Rinderkotelett aus Galizien (1.200 gr) vom heißen Stein, mit Bratpaprika aus Padrón, gegrilltem Paprika und Pommes Frites (Gluten)
- 44 Muslos de pollo de corral a la brasa con patatas al pimentón y verduras de temporada (gluten) 16,20 €  
**Grilled chicken thighs with paprika potatoes and seasonal vegetables** (gluten)  
 Gegrillte Hähnchenkeulen (Freiland) mit Kartoffeln an Paprikawürze und Gemüse der Saison (Gluten)
- 45 Chuletas de cordero con patatas fritas con ajos y escalivada (gluten) 18,70 €  
**Lamb chops with French fries with garlic and "escalivada" (roasted vegetables)** (gluten)  
 Lammkoteletts an Pommes Frites mit Knoblauch und "Escalivada" (geröstetes Gemüse) (Gluten)
- 46 Paletilla de cordero mallorquín con ajo y hierbas mediterráneas, patatas asadas y pimientos asados (gluten) 20,10 €  
**Mallorquin lamb shoulder with garlic and Mediterranean herbs, roasted potatoes and roasted peppers** (gluten)  
 Mallorquinische Lammschulter mit Knoblauch und mediterranen Kräutern, Bratkartoffeln und gerösteten Paprikaschoten (Gluten)
- 47 Churrasco de Angus australiano con patatas fritas casera y pimientos de padrón (gluten) 17,90 €  
**Australian Angus skirt steak (churrasco) with homemade french fries and "padron" peppers** (gluten)  
 Australisches Angus "Churrasco" Steak mit hausgemachten Pommes Frites und Brat paprika (Gluten)

## Pescados... / Fish dishes... / Fisch...

- 48 Curry verde thai de sepia y langostinos con arroz especiado 13,90 €  
 (cefalópodos, marisco, lácteos)  
**Thai green curry cuttlefish and king prawns with spiced rice**  
 (cephalopods, shellfish, dairy products)  
 Thailändisches grünes Curry aus Sepia-Tintenfisch und Garnelen mit Gewürzreis (Weichtiere, Meeresfrüchte, Laktose)
- 49 Calamar a la plancha con ajo y perejil, cremoso de patata y verdura salteada (lácteos, cefalópodos, mostaza) 17,40 €  
**Grilled squid with garlic and parsley, creamy potatoes and vegetable sautéed** (dairy products, cephalopods, mustard)  
 Gebratener Kalamar an Knoblauch und Petersilie, Kartoffelcreme und sautiertem Gemüse (Laktose, Weichtiere, Senf)
- 50 Lubina de estero con vinagreta de ajo y guindilla, patatas a lo pobre y escalivada (pescado) 22,30 €  
**Sea bass with garlic and chilli vinaigrette, potatoes "a lo pobre" and "escalivada" (roasted vegetables)** (fish)  
 Wolfsbarsch aus Aquakultur an einer Vinaigrette aus Knoblauch und Chili, Bratkartoffeln und "Escalivada" (geröstetes Gemüse) (Fisch)
- 51 Lenguado a la plancha con mantequilla de limón, patatas al vapor y verduritas (pescado, lácteos) 21,60 €  
**Grilled sole with lemon butter, steamed potatoes and veggies**  
 (fish, dairy products)  
 Gebratene Seezunge an Zitronenbutter, Dampfkartoffeln und zartem Gemüse (Fisch, Laktose)
- 52 Variado de pescado del día con patatas asadas, ensalada y salsa tártara (pescado, soja, mostaza) 19,20 €  
**A variety of fish of the day with baked potatoes, salad and tartar sauce**  
 (fish, soy, mustard)  
 Variation von Tagesfisch mit gebratenen Kartoffeln, Salat und Sauce Tartar (Fisch, Soja, Senf)
- 53 Lomo de bacalao gratinado con alioli de berenjenas y pimientos asados, cremoso de patata y salsa Vizcaina (pescado, lácteos, soja) 19,10 €  
**Cod fillet au gratin with aubergine alioli and roasted peppers, creamy potato and Vizcaina sauce** (fish, dairy, soy)  
 Gratiniertes Kabeljaufilet an Aioli von Auberginen und gerösteten Paprikaschoten, Kartoffelcreme und Vizcaina-Sauce (Fisch, Laktose, Soja)



## Nuestras pastas... / Pasta dishes... / Nudelgerichte...

- 54 Ravioli de vieira y gamba roja con tomate salteado y albahaca fresca (gluten, marisco, huevo) 15,80 €  
**Scallop and red prawn ravioli with sautéed tomato and fresh basil**  
(gluten, seafood, egg)  
Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln und roter Garnele an sautierten Tomaten mit frischem Basilikum (Gluten, Meeresfrüchte, Ei)
- 55 Espagueti con ajo, perejil con un toque de guindilla 9,60 €  
(gluten, lácteos, huevo)  
**Spaghetti with garlic, parsley and a touch of chilli**  
(gluten, dairy products, egg)  
Spaghetti mit Knoblauch, Petersilie und einem Hauch von Chili-Pfeffer (Gluten, Laktose, Ei)
- 56 Fideos salteados con pollo y verduras en salsa yakisoba 12,50 €  
(gluten, soja, huevo)  
**Sautéed noodles with chicken and vegetables in yakisoba sauce**  
(gluten, soy, egg)  
Sautierte Nudeln mit Hähnchen und Gemüse in Yakisoba-Sauce (Gluten, Soja, Ei)
- 57 Pasta salteada con langostinos y verduras en salsa thai 14,40 €  
(gluten, lácteos, huevo, marisco)  
**Sautéed pasta with king prawns and vegetables in Thai sauce**  
(gluten, dairy products, egg, shellfish)  
Sautierte Pasta mit Garnelen und Gemüse in thailändischer Sauce (Gluten, Laktose, Eier, Meeresfrüchte)
- 58 Lasaña casera de ternera (gluten, lácteos, huevo) 15,60 €  
**Homemade beef lasagne** (gluten, dairy products, egg)  
Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne (Gluten, Laktose, Ei)
- 59 Espagueti negro de sepia con almejas y gambas 15,70 €  
(gluten, huevo, marisco, cefalópodos, crustáceo, pescado)  
**Black cuttlefish spaghetti with clams and prawns**  
(gluten, egg, shellfish, cephalopods, crustacean, fish)  
Schwarze Sepia-Spaghetti mit Venusmuscheln und Garnelen (Gluten, Ei, Meeresfrüchte, Weichtiere, Krustentiere, Fisch)
- 60 Terrina de berenjenas y mozzarella con albahaca fresca 14,10 €  
(gluten, lácteos)  
**Eggplant and mozzarella terrine with fresh basil** (gluten, dairy products)  
Auberginen-Mozarella-Terrine mit frischem Basilikum (Gluten, Laktose)
- 61 Tallarines de arroz salteados con langostinos, cacahuetes, lima, huevo y salsa pad thai 14,00 €  
(marisco, soja, pescado, frutos secos, huevo)  
**Sautéed rice noodles with prawns, peanuts, lime, egg and pad Thai sauce**  
(seafood, soy, fish, nuts, egg)  
Sautierte Reismudeln mit Garnelen, Erdnüssen, Limette, Ei und Pad Thai-Sauce (Meeresfrüchte, Soja, Fisch, Nüsse, Ei)

## Los arroces... / Rice dishes... / Reisgerichte...

(mínimo 2 pax) / (minimum 2 pax) / (Minimum 2 Pers.)

- 62 Paella mixta (marisco, pescado, molusco, cefalópodos) p.p. 16,80 €  
**Mixed paella** (shellfish, fish, fish, cephalopods)  
Paella gemischt (Meeresfrüchte, Fisch, Weichtiere)
- 63 Paella ciega de marisco (marisco, pescado, cefalópodos, molusco) p.p. 18,50 €  
**Seafood paella (no shells)** (shellfish, fish, cephalopods, fish)  
Paella "ciega" mit Meeresfrüchten (ohne Schalen) (Meeresfrüchte, Fisch, Weichtiere)
- 64 Paella negra de sepia (marisco, pescado, cefalópodos) p.p. 17,50 €  
**Black cuttlefish paella** (shellfish, fish, cephalopods)  
Schwarze Paella mit Sepia-Tintenfisch (Meeresfrüchte, Fisch, Weichtiere)
- 65 Fideua de marisco (marisco, pescado, cefalópodos) p.p. 17,90 €  
**Seafood "fideua" (noodle paella)** (shellfish, fish, cephalopods)  
"Fideua" (Nudelpaella) mit Meeresfrüchten (Meeresfrüchte, Fisch, Weichtiere)
- 66 Arroz caldoso a la marinera (marisco, molusco, pescado, cefalópodos) p.p. 19,30 €  
**Brothy rice with sea food** (shellfish, fish, fish, cephalopods)  
Reis mit Brühe "a la marinera" (Meeresfrüchte, Weichtiere, Fisch)
- 67 Arroz con bogavante (marisco, pescado, cefalópodos) p.p. 28,50 €  
**"Bogavante" lobster rice** (shellfish, fish, cephalopods)  
Hummerreis (Meeresfrüchte, Fisch, Weichtiere)

## Postres... Desserts... Desserts...

- 68 Tarta de manzana casera con helado de vainilla casero 5,60 €  
(gluten, lácteos, huevo)  
**Homemade apple pie with homemade vanilla ice cream** (gluten, dairy products, egg)  
Hausgemachter Apfelkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis (Gluten, Laktose, Ei)
- 69 Creme brulee de mascarpone con frutos rojos y helado casero de canela 6,10 €  
(lácteos, huevo, frutos secos)  
**Mascarpone Crème Brulee with red fruits and homemade cinnamon ice-cream** (dairy products, egg, nuts)  
Crème Brûlée aus Mascarpone mit roten Beeren und hausgemachtem Zimt-Eis (Laktose, Ei, Nüsse)
- 70 Cremoso de chocolate negro con frambuesa, mango y vainilla (huevo, lácteos) 5,60 €  
**Creamy black chocolate with raspberry, mango and vanilla** (egg, dairy products)  
Schwarze Schokoladencreme mit Himbeere, Mango und Vanille (Ei, Laktose)

- 71 Tarta de queso casera con sorbete de frambuesa 5,60 €  
(gluten, huevo, frutos secos)  
**Homemade cheese cake with raspberry sorbet** (gluten, egg, nuts)  
 Selbstgemachter Käsekuchen mit Himbeersorbet (Gluten, Ei, Nüsse)
- 72 Gató de almendra mallorquina con helado casero 5,60 €  
 de miel de romero (gluten, lácteos, frutos secos, huevo)  
**Mallorcan almond cake with homemade rosemary-honey ice cream**  
(gluten, dairy products, nuts, egg)  
 Mallorquinischer Mandelkuchen mit hausgemachtem Eis aus Rosmarinhonig  
(Gluten, Laktose, Nüsse, Ei)
- 73 Cardenal de Lloseta con salsa de chocolate caliente 5,60 €  
(lácteos, huevo, frutos secos)  
**“Cardenal de Lloseta” (Biscuit meringue cake) with hot chocolate sauce**  
(dairy products, egg, nuts)  
 “Cardenal de Lloseta” (Biscuit-Baiser-Kuchen) mit warmer Schokoladensoße  
(Laktose, Ei, Nüsse)
- 74 Helados y sorbete variados: chocolate, vainilla, fresa,  
 limón, almendra, frambuesa (gluten, huevo)  
**Ice cream and sorbets: chocolate, vanilla, strawberry, lemon,  
 almond, raspberry** (gluten, egg)  
 Eis- und Sorbet-Variation: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone,  
 Mandel, Himbeere (Gluten, Ei)
- 1 bola / **1 scoop** / 1 Kugel 2,00 €  
 2 bolas / **2 scoop** / 2 Kugeln 3,50 €  
 3 bolas / **3 scoop** / 3 Kugeln 5,00 €

### Extras... Extras... Extras...

- 75 Pan, aceitunas y alioli (para 2 per.) (gluten) 2,00 €  
**Bread, olives and aioli (for 2 pers.)** (gluten)  
 Brot, Oliven und Aioli (für 2 Pers.) (Gluten)
- 76 Extra de salsas / **Extra sauces** / Extra Saucen 0,50 €

