

## 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 vorseise, 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

## ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

ALLERGEN  
ALÉRGENOS

Selección de ensaladas del tiempo ca´n cuarassa sobre costra de parmesano

C,G,J

*Selection of seasonal salads on parmesan cruste*

8,75 €

Salatauswahl der saison ca´n cuarassa auf knuspriger parmesantulpe

Ensalada templada de frutos del mar al aceto balsámico

B,C,D,J,N

*Seafood salad with aceto balsamico*

17,75 € 6,75 €

Lauwarmer meeresfrüchtesalat mit aceto balsamico

Ensalada de tomate con mozzarella de buffala y vinagreta de albahaca

G,H

*Tomato salad with buffala-mozzarella and basil vinaigrette*

11,20 €

Tomatensalat mit büffel mozzarella und basilikum vinaigrette

Champiñones a la valdostana, salteados con jamón serrano, ajito y perejil

*Mushrooms valdostana, sauted with serrano ham, garlic and parsley*

9,80 €

Sautierte champignons a la valdostana, serrano schinken, knoblauch und petersilie

Melón con jamón serrano

*Melon with serrano ham*

11,90 €

Melone mit Serrano Schinken

Gazpacho andaluz

6,80 €

Nuestra sopa minestrone de verduras

I

*Fresh vegetable minestrone soup*

6,80 €

Hausgemachte minestrone suppe

Crema de frutos del mar al azafrán

B,G

*Seafood cream soup with saffron*

8,40 €

Hausgemachte Cremesuppe von Meeresfrüchten mit Safran

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

## ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

ALLERGERN  
ALERGENOS

B,C,N	Salteado de pulpo, gambas y champiñones con ajito y perejil <b>Octopus, prawns and mushrooms sautéed with garlic and parsley</b> Octopus, garnelen, champignons mit knoblauch und petersilie sautiert	14,90 €	4,90 €
A,B,C,J	Tempura de langostinos (rebozados) con salsa tartara <b>Deep-fried prawns in tempura with tartare sauce</b> Tempura von garnelen mit tartaresauce	16,90 €	6,50 €
B,N	Frit mallorquín mariner <b>“Frit” majorcan style, seafood sauted with olive oil, garlic, and fresh herbs</b> 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 <b>Carpaccio of octopus with virgin olive oil and mediterranean scents</b> Carpaccio vom octopus mit reinen olivenöl und mittelmeeraromen	11,90 €	
C,G,H,J	Espárragos verdes frescos a la parrilla con salsa de almendras <b>Grilled fresh, green asparagus with almond sauce</b> Frische grüne spargeln vom grill mit mandelsauce	11,90 €	2,95 €
A,C,N	Calamares a la romana <b>Squid rings deep-fried in light batter</b> Gebackene tintenfischringe	14,95 €	4,95 €
A,B,C,G	Spaghettis con gambas a la salsa de curry <b>Spaghetti with prawns and curry sauce</b> Spaghetti mit garnelen und currysauce	12,10 €	
A,C	Spaghetti arrabbiata, aceite de oliva, ajo, tomate natural, berenjena, guindilla y perejil <b>Spaghetti arrabbiata, olive oil, garlic, fresh tomato, aubergines, hot chilly and parsley</b> Spaghetti arrabbiata, olivenöl, knoblauch, frische tomaten, auberginen, chili und petersilie	9,85 €	
A,C,G,L	Tallarines con setas de temporada a la bergamasca <b>Tagliatelle with wild mushrooms</b> Tagliatelle mit waldpilzen	11,95 €	
A,C,G,L	Raviolis de ricotta con salsa de trufa blanca y setas <b>Ricotta raviolis with white piemont truffel sauce and wild mushrooms</b> 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 <b>Turbot raviolis with prawns in seafood sauce</b> 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

ALLERGIEN  
ALÉRGENOS

D,G,L	Suprema de salmón con salsa de salvia, verduras frescas y arroz <b>Salmon fillet with sage sauce, fresh vegetables and rice</b> 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 <b>Salt cod fillet with thyme, garlic, white wine sauce, vegetables and potatoes</b> 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 <b>Fillet of hake with saffron sauce, fresh vegetables and rice</b> Seehechtfilet mit safransauce, frisches gemüse und reis	19,60 €
D,G,L	Filete de rodaballo con salsa de cava, verduras frescas y arroz <b>Fillet of turbot with cava sauce, fresh vegetables and rice</b> Steinbuttfilet mit cavasauce, frisches gemüse und reis	24,80 € <b>10,80 €</b>
D,G,L	Mixto de pescado con salsa de azafrán, verduras frescas y arroz <b>Selection of fresh fish fillets with saffron sauce, fresh vegetables and rice</b> 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 <b>Sole with butter sauce and capers, vegetables and potatoes</b> Seezunge mit kapernbutter nach müllerinnen art, gemüse und kartoffeln	31,00 € <b>14,00 €</b>
C,G,N	Calamares a la parrilla, verduras frescas y patatas <b>Grilled squid served with vegetables and potatoes</b> Gegrillter tintenfisch , gemüse und kartoffeln	19,70 € <b>4,90 €</b>
B,C,G	Brocheta de langostinos, verduras frescas y patatas <b>Grilled prawns on a skewer served with vegetables and potatoes</b> 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 <b>Spring chicken marinated with fine herbs</b> 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	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, <b>Tiramisu flavoured with amaretto</b> , mit amaretto	7,00 €	
A,C,G,H	Mil hojas de almendra con mousse de chocolate blanco y negro, salsa de frambuesas <b>Almond "feuilleté" with dark &amp; white chocolate mousse and raspberry-sauce</b> Mandelblätter mit zweierleischokoladen-mousse und himbeersauce	7,80 €	1,80 €
	Selección de sorbetes caseros, <b>Selection of home made fresh fruits sorbets</b> Auswahl von hausgemachten fruchtsorbets	7,00 €	
A,C,G	Tartaleta de limón con salsa de naranja, <b>Home made lemon pie with orange sauce</b> 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 <b>White and dark chocolate mousse tartelette with vanilla ice cream and wild berry sauce</b> Weisses und dunkles schokoladenmousse torte mit vanilleeis und beerensauce	7,00 €	
C,G	Crema catalana quemada, <b>Creme brulée</b>	7,00 €	
A,C,G,H	Tarta de chocolate "sacher" ca'n cuarassa con salsa de vainilla y helado de vainilla <b>Chocolate sacher-cake with vanilla sauce and vanilla ice cream</b> Sachertorte mit vanilleeis und vanillesauce	7,10 €	
C,G	Helado de vainilla con salsa de cerezas, <b>Homemade vanilla ice cream with cherry sauce</b> , Hausgemachtes vanilleeis mit kirschen	7,10 €	
C,G,H	Biscuit helado de almendra con chocolate caliente <b>Almond ice cream "parfait" with hot chocolate</b> Mandeleisparfait serviert mit warmer schokoladensauce	7,00€	
C,G,H	Piña natural gratinada con crema inglesa y servida con helado de vainilla <b>Fresh pineapple gratinated with custard and served with vanilla ice cream</b> Frische ananas mit englischer creme überbacken und vanilleeis	7,80 €	1,80 €
G	Caffé Irlandés o al amaretto, <b>Irish coffee or with amaretto</b> oder mit amaretto	5,70 €	

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

	Ensalada de fruta del tiempo, <b>Fresh fruit salad</b> Salat von frischen früchten der saison	7,20 €	
G,H	Surtido de quesos, <b>Assorted cheese</b> , Verschiedenen käsesorten	7,10 €	
C,F,G	Mousse de chocolate blanco con salsa de naranja <b>White chocolate mousse with orange sauce</b> Weisses schokoladenmousse mit orangensauce	7,50 €	1,50 €
C,F,G	Mousse de maracuyá con salsa de fresa, <b>Passion fruit mousse with strawberry sauce</b> , 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, <a href="#">Sweet camomile, digestive &amp; relaxing</a> Frischer kamillentee, bekömmlich und entspannend	2,90 €
Menta poleo, digestiva, tónica y relajante, <a href="#">Fresh peppermint tea, digestive, tonic and relaxing</a> Frischer pfefferminztee, bekömmlich, stärkend und entspannend	2,90 €
Tila (tila cordata) relajante, <a href="#">Lime flower tea, relaxing</a> Lindenblütentee, beruhigend	2,90 €
Selección relajante de infusiones, rooibos, flores de azahar, hierba limón, fresa <a href="#">Rooibos, selection of relaxing infusions, rooibos, orange blossom, lemongrass, strawberry</a> 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 <a href="#">Selection of fruit tea, hibiscus, currants, elderberries, blueberries, Blackcurrants, raspberry and cherry</a> Früchtetee, hibiskus, korinthen, holunder, heidelbeeren, Johannisbeeren, himbeeren und kirschen	3,20 €
Té negro english breakfast, tradicional mezcla de tés de assam y ceylón <a href="#">English breakfast tea, Traditional blend of teas originating from assam, ceylon</a> English breakfast tee, Traditionelle mischung von tees aus assam, ceylon	2,50 €
Chai té negro, pimienta, cardamomo, canela, jengibre y clavo <a href="#">Chai, black tea, cinnamon, ginger, clove, cardamom and black pepper</a> Chai, schwarzer tee, Schwarzer tee, zimt, ingwer, nelken, kardamom und pfeffer	3,20 €
Pu erh, té rojo, fresa, kiwi, hibisco, manzana y escaramujo <a href="#">Pu erh, red tea, strawberry, kiwi, hibiscus, apple, rosehips</a> Pu erh, roter tee, erdbeere, kiwi, hibiskus, apfel, hagebutte	3,20 €
Pu erh, té rojo, cáscara de naranja, limón <a href="#">Pu erh, red tea, orange and lemon</a> Pu erh, roter tee, orange und zitrone	3,20 €
Té verde, pétalos de flores y frutas <a href="#">Green tea, flower petals and fruits</a> Grüner tee, blütenblätter und früchte	3,20 €
Té verde touareg, té verde gunpowder, hierbabuena <a href="#">Green tea touareg, moroccan green tea with mint leaves</a> Grüner tee touareg, marokkanischer grüner tee mit minze	3,20 €

## ALLERGERN - 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.

## PLATOS DEL DÍA - DISHES OF THE DAY - TAGESGERICHTE

ALLERGERN  
ALÉRGENOS

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 €	
D,G,L,N	Filete de merluza con salsa verde, verduras frescas y arroz Fillet of hake with basque sauce, fresh vegetables and rice Seehechtfilet mit grüner sauce, frisches gemüse und reis	19,60 €	
C,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 - RECOMENDED WINES - EMPFOHLENE WEINE

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