

MENÚ CARTA - MENU CARTE - MENÜ KARTE 35,80 €

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

ALLERGEN
ALLERGIEN

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 | 8,90 € | |
| 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 | 12,10 € | 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 | 10,20 € | |
| 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 | 15,00 € | 4,90 € |
| 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 | 8,60 € | |

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

ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

ALLERGENS
ALERGIEN

| | | | |
|---------------|--|---------|--------|
| 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 | 12,00 € | |
| 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 | 12,40 € | |
| 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 | 12,00 € | 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 | 12,60 € | |
| 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 | 12,00 € | |
| A,C,G,L | Tallarines con setas de temporada a la bergamasca Tagliatelle with wild mushrooms Tagliatelle mit waldpilzen | 12,40 € | |
| 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 | 12,60 € | 2,95 € |
| 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 | 13,00 € | 3,10 € |
| 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
ALERGENE

| | | |
|---------|--|------------------------|
| 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 | 18,00 € |
| 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 | 22,00 € |
| 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 | 25,00 € 10,90 € |
| 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 | 22,00 € |
| 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 | 31,00 € 14,00 € |
| C,G,N | Calamares a la parrilla, verduras frescas y patatas Grilled squid served with vegetables and potatoes Gegrillter tintenfisch , gemüse und kartoffeln | 22,00 € 4,95 € |
| 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 | 22,00 € |

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 | 16,00 € |
|--|--|---------|

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

CARNES - MEATS FROM THE GRILL - FLEISCH VOM GRILL

ALLERGEN
ALLERGENS

| | | | |
|-----|--|---------|---------|
| 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 | 16,00 € | |
| A,G | Hígado de ternera de ávila con salsa al balsámico Veal liver with balsamic sauce Kalbsleber mit balsamicosauce | 22,00 € | 5,10 € |
| | Conejo al all i oli auténtico de patata Rabbit served with potato alioli Kaninchen mit "kartoffel-alioli" | 16,00 € | |
| G,L | Riñones de ternera de avila con jeréz y ajillo Veal kidneys with garlic and sherry sauce Kalbsnieren mit knoblauch und sherrysauce | 22,00 € | 5,10 € |
| L | Paletilla de cordero asada a la provenzal Roast shoulder of spring lamb provençale style Gebratene schulter vom frühlingsschlamm "à la provençale" | 21,00 € | 4,95 € |
| | <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 | 23,00 € | 5,20 € |
| 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 | 7,20 € | |
| A,C,G,H | Mousse de chocolate blanco y negro con crujiente de almendra y salsa de frambuesas Black and white chocolate mousse with crunchy almond and raspberry sauce Zweierleischokoladen-mousse mit Mandelblätter und Himbeerensauce | 7,95 € | 1,90 € |
| | Selección de sorbetes caseros, Selection of home made fresh fruits sorbets Auswahl von hausgemachten fruchtsorbets | 7,20 € | |
| A,C,G | Strudel de manzanas con pasas y almendras con salsa de vainilla caliente Fresh apple strudel with almonds, raisins and hot vanilla sauce Apfelstrudel mit mandeln, rosinen und vanillesauce | 7,60 € | |
| 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 | 7,20 € | |
| C,G | Crema catalana quemada, Creme brulée | 7,20 € | |
| 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 | 7,30 € | |
| C,G | Helado de vainilla con salsa de cerezas, Homemade vanilla ice cream with cherry sauce , Hausgemachtes vanilleeis mit kirschen | 7,30 € | |
| C,G,H | Biscuit helado de almendra con chocolate caliente Almond ice cream "parfait" with hot chocolate Mandeleisparfait serviert mit warmer schokoladensauce | 7,20€ | |
| 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 | 7,95 € | 1,90 € |
| G | Caffé Irlandés o al amaretto, Irish coffee or with amaretto oder mit amaretto | 5,80 € | |

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

| | | | |
|-------|--|--------|--------|
| G,H | Ensalada de fruta del tiempo, Fresh fruit salad Salat von frischen früchten der saison | 7,60 € | |
| | Surtido de quesos, Assorted cheese , Verschiedenen käsesorten | 7,20 € | |
| C,F,G | Mousse de chocolate blanco con salsa de naranja White chocolate mousse with orange sauce Weisses schokoladenmousse mit orangensauce | 7,70 € | 1,60 € |
| C,F,G | Mousse de maracuyá con salsa de fresa, Passion fruit mousse with strawberry sauce , Passionsfrüchte-mousse mit erdbeersauce | 7,70 € | 1,60 € |

DESSERT WINE BY THE GLASS,

VINOS DE POSTRE EN COPA

DESSERTWEIN GLASWEISE

All wines contain sulfites

Todos los vinos contienen sulfitos

| | |
|--------------------------------|---------|
| Moscatel floralis | 5,80 € |
| Veritas dolç de José L. Ferrer | 7,60€ |
| Oporto tawny 10 years | 7,20 € |
| Oporto tawny 20 years | 14,60 € |















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.

PLATOS DEL DÍA - DISHES OF THE DAY - TAGESGERICHTE

| | | | |
|---------|---|---------|--------|
| B,C,I | Aguacate con gambas y salsa cocktail Avocado with prawns and cocktail sauce Avocado mit garnelen und cocktailsauce | 12,90 € | |
| 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 | 11,50 € | |
| 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 und grüner sauce, frisches gemüse und reis | 22,00 € | |
| 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,I,L | Rumpsteak de ternera con salsa de mostaza, verduras y patatas Young beef rumpsteak with mustard sauce, vegetables and potatoes Rumpsteak vom jungrind mit körnersenfauce, frisches gemüse und kartoffeln | 19,20 € | 3,60 € |

VINOS RECOMENDADOS - RECOMMENDED WINES - EMPFOHLENE WEINE

| | | | |
|---|---|---------------|--------------|
| L | BLANCOS - WHITE - WEISWEIN | BOTTLE | GLASS |
| | Son caló de miquel oliver, mallorquín | 16,95 € | 3,35 € |
| | Tacho & Toya verdejo, rueda | 18,00 € | 3,60 € |
| | Analivia, sauvignon blanc, rueda | 18,60 € | 3,80 € |
| | Terras vellas, albariño | 23,50 € | |
| L | VINOS ROSADOS - ROSÉ WINES - ROSEWEIN | | |
| | Mortitx rosat, syrah i monastrell, mallorquín | 18,80 € | 3,70 € |
| L | TINTOS RED ROT | | |
| | Susana, sempre, mallorquín | 20,80 € | 3,90 € |
| | Bornos roble, ribera del duero | 21,50 € | 4,00 € |
| | Lagunilla reserva, rioja | 24,60 € | 4,40 € |
| | Mortitx rodal plá, mallorquín | 26,60 € | |
| 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 | | 5,80 € |
| | Veritas dolç de José L. Ferrer | | 7,60 € |
| | Oporto tawny 10 years | | 7,20 € |
| | Oporto tawny 20 years | | 14,60 € |