ESSENCIAL

carta resstaurante

ZUM TEILEN

Bravas von Kartoffel-Millefeuille mit würziger Sobrasada-Sauce und einem Hauch von Knoblauch - **11€**
Andalusische Tintenfische mit Koreanischer Kimchi-Aioli - **11€**
Gedämpfte Frische Miesmuscheln mit Frischen Aromatischen Kräutern Parfümiert - **14€**
Cremige Freilandhähnchen-Croquettes mit Ras-al-Hanout Curry - **12€**
Süßkartoffel-Chips mit Rote-Bete-Tzatziki und Ziegenkäse - **10€**
Auswahl Spanischer Rohmilchkäse - **21€**
Gegrillte Konfierte Artischocken mit "Son Mesquidasa" Jungfräulichem Olivenöl und Salzflocken - **12.5€**
Kartoffel, Konfitierte Zwiebel und Schwarze Trüffel-**Omelette "Genau Richtig"** - **15€**
Nachos mit Frischem Guacamole, Hahnenkamm und Cheddar-Käsesauce mit Piparras - **11€**
Brot, Oliven und Aioli - **2.5€** pro Person Trüffelbutter - **3€**

SALATE

Gegrillter Hähnchen-Caesar-Salat mit hart gekochtem Ei, Romanasalat, Tomate,
Parmesanspänen, im Ofen geröstetem Brot und Sardellen-Kapern-Dressing - **15€**
Überbackener Ziegenkäsesalat mit Beeren, Zwiebeln, Rote Beete und Walnuss-Praline-Vinaigrette - **14,5€**
Burrata-Caprese-Salat mit saisonalen frischen Tomaten,
roten Zwiebeln, rotem Pesto, schwarzer Oliven-Tapenade und gerösteten Pinienkernen - **14,5€**

PAELLAS (MIN. 2 PERSONEN)

Mallorquinische Paella aus Meer und Gebirge mit geschmortem Schweinenacken, geschmortem
Hähnchenschenkel und Tintenfisch, garniert mit Garnelen, Langusten und Miesmuscheln - **19,5 €** pro Person
Meeresfrüchte-Paella mit Tintenfisch, garniert mit Garnelen, Miesmuscheln und Langusten - **18,5 €** pro Person
Schwarze Tintenfisch-Paella mit Artischocken und Garnelen - **19 €** pro Person
Gemüse-Paella mit saisonalem Gemüse und Shiitake-Pilzen - **18 €** pro Person

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Lachs mit Pistazien-Kokos-Kruste, serviert mit warmem Wildreis und Zitrus-Salat - **23,5 €**
"Knuspriger" gegrillter Oktopus mit Püree aus geröstetem Süßkartoffel, Basilikumöl und Feldsalat - **24,5 €**
Gegrillte Hähnchenbrust vom Freilandhuhn mit Kartoffelstampf - **19 €**
30 Tage gereiftes gegrilltes Rinder-Ribeye-Steak,
begleitet von unserem Mille-feuille aus Kartoffeln und saisonalem Gemüse - **28 €**
Kalbsbäckchen mit rotem Curry, Estragon-Parmentier und Anis-Tomate - **21 €**
Gebackene Avocado mit rotem Pesto und Ei - **16,5 €**

DESSERTS

"La Viña" Toasted Cheese Cake mit Heidelbeer- und Zitrusmarmelade (wenn Einfachheit zur Kunst wird) - **9 €**
"Gató" Mandelkuchen in "Suau" Brandy
getränkt mit Milcheis (Typischer mallorquinischer Mandelkuchen, Zucker und Ei) - **10 €**
Kokos- und Lemongrass **Creme Brulee** (Ein Klassiker auf der Reise) - **8 €**
Soufflé aus dunkler Schokolade mit Bourbon-Vanilleeis - **9 €**
Oreo- und Baileys-Eisbecher mit Espresso-Karamell - **10,5 €**

MwSt inbegriffen

Allergene Für weitere Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Vielen Dank.

COCKTAIL-MENÜ

Wir empfehlen Ihnen, einen Blick auf unsere Cocktailkarte zu werfen, um diesen Moment zu genießen