

ENTRANTES
STARTERS | VORSPEISEN

Espuma de patata caliente con trufa negra
Hot potato mousse with black truffle
Heiße Kartoffelmousse mit schwarzem Trüffel
Mousse de pommes de terre chaude à la truffe

10€



Parrillada de verduras de temporada al estragón
Grilled seasonal vegetables with tarragon
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Estragon
Légumes de saison grillés à l'estragon

16€



Carpaccio de solomillo de ternera
con foie y Pedro Ximenez
Carpaccio of beef sirloin
with foie gras and Pedro Ximenez
Carpaccio von der Rindsfilet mit Gänsestopfleber
und Pedro Ximenez
Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie gras
et Pedro Ximenez

19€



Bao de calamares con mayonesa de kimchee
Bao buns filled with squid and kimchee mayonnaise
Tintenfisch Bao Brötchen mit Kimchee-Mayonnaise
Pain bao au calamar, mayonnaise de kimchee

16€



Tartar de atún rojo con salsa de ostras y Nori
Tartar of red tuna with oyster sauce and Nori
Roter Thunfisch-Tartar mit Austernsauce und Nori
Tartare de thon rouge, sauce huître et algue Nori

19€



Ensalada de queso de cabra con texturas de manzana
Goat cheese salad with apple textures
Ziegenkäsesalat mit Apfeltexturen
Salade de chèvre chaud, textures de pomme

17€



Ensalada de salmón ahumado con mango
Smoked salmon salad with mango
Räucherlachs-Salat mit Mango
Salade au saumon fumé et à la mangue

17€



 Huevo | Egg | Ei | Œuf

 Mostaza | Mustard | Senf | Moutarde

 Frutos secos | Nuts | Nüsse | Fruits secs

 Crustáceos | Crustacean | Crustacés

 Gluten

 Pescado | Fish | Fisch | Poisson

 Lácteo | Dairy | Milch | Laitier

 Semillas | Seeds | Samen | Graines

 Moluscos | Mollusc | Molluske | Mollusque

 Curry

PASTA | NUDELN

Risotto de setas y trufa
 Mushroom and truffle risotto
 Risotto mit Pilzen und Trüffeln
 Risotto aux champignons et à la truffe

18€



Raviolis de foie con cebolla caramelizada y frutos rojos
 Foie ravioli with caramelised onion and red fruits
 Gänselebravioli mit karamellisierten Zwiebeln und roten Früchten
 Raviolis au foie gras, oignons caramélisés et fruits rouges

18€



Arroz caldoso de gamba
 Rice soup with prawns
 Reissuppe mit Garnelen
 Riz au bouillon de crevettes

20€



PESCADO FISH | FISCH

Gallo de San Pedro con costra de parmesano
 John Dory with a parmesan crust
 Sankt Petersfisch mit Parmesankruste
 Filet de Saint Pierre et sa croûte au parmesan

25€



Rosa de salmón con espinacas y gambas
 Salmon with spinach and prawns
 Rosa Lachs mit Spinat und Garnelen
 Rose de saumon aux épinards et crevettes

23€



Lubina a la sidra
 Sea bass with cider
 Wolfsbarsch mit Apfelwein
 Loup de mer au cidre

23€



Pescado del día | Fish of the day
 Fisch des Tages | Poisson du jour

SPM

CARNES
MEAT | FLEISCH

Jarrete de cordero a baja temperatura
Lamb shank cooked slowly at low temperature
Lammhaxe bei niedriger Temperatur gekocht
Jarret d'agneau cuit à basse température **22€**



Lechona confitada con setas
Confit of suckling pig with mushrooms
Confit vom Spanferkel mit Pilzen
Cochon de lait confit et champignons **25€**



Solomillo de ternera con tatin de manzana y foie
Fillet of beef with apple tatin and foie
Rinderfilet mit Apfeltatin und Foie
Tournedos de bœuf, tatin de pomme et foie frais **29€**



POSTRES
DESSERTS | NACHSPEISEN

La Rosa de Son Peña - ESPECIALIDAD DE LA CASA
Rose of Son Peña - SPECIALITY DESSERT OF THE HOUSE
La Rosa de Son Peña - SPEZIALITÄT DES HAUSES
La Rose de Son Peña - SPÉCIALITÉ DE LA MAISON **9€**



Brownie de aguacate | Avocado brownie
Avocado-Brownie | Brownie à l'avocat **8€**



Tabla de quesos | Cheese board
Käseplatte | Plateau de fromages **10€**



Limón-limón | Lemon-lemon
Zitrone-Zitrone | Citron-Citron **8€**



Festival fruta | Fruit "festival"
Obstfest | Festival de fruit **8€**

DEGUSTATION MENU

Menú degustación de 5 platos
Degustationsmenü mit 5 Gerichten
Tasting menu with 5 courses
Menu dégustation de 5 plats **55€**

Menú degustación de 7 platos
Degustationsmenü mit 7 Gerichten
Tasting menu with 7 courses
Menu dégustation de 7 plats **70€**