

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind und Butterkrebss scharf-sauer	18€
Avocado, Garnelen und Haselnuss Salat	16€
Ziegenkäse Salat mit Feigenmarmelade und Körnern	15€
Heißer Kartoffelschaum mit Trüffelkaviar und Fleur de Sel	8€
Foie mit Obst und Schokolade	19€
Gegrilltes Gemüse	14€
Süße Rib Sam mit Peking Sauce	15€
Thunfisch-Tartar	18€
Brie Tartufo Pilz Käsefondue	14€

PASTA

Cremiger Reis aus dem Meer	23€
Knuspriger Canelloni von der Ente mit Orange und Weizen	15€
Wanton Ravioli mit Pilzen, Gambas und Soja Sauce	17€
Trüffelrisotto, mit Shitake und Shimeji	16€
Falsches Gemüserisotto mit Tofu	15€

FISCH

Seehecht mit Meeres-Kichererbsen-Eintopf	23€
Petersfisch mit Parmesankruste, altem Senf und Petersilien Aioli	25€
Wolfsbarsch à la meunière flambiert mit Quinoa	23€
Fisch des Tages	SPM
Seeteufel mit roten Gambas und Vanille Kartoffeln	25€

FLEISCH

Rinder Churrasco auf niedriger Temperatur mit Barbecue Sauce, Süsskartoffelpüree and bunten Kartoffeln	22€
Lammkarré mit Pflaume, Zitronen und Lauch Parmentine	24€
Spanferkel mit Mango	25€
Rinderfilet à la Corenza	29€
"Pluma ibérica" mit Parmentier, Karotte und Sellerie	25€

NACHSPEISEN

Brownie black & white	9€
Obstfest	7€
Käsekucheneis	8€
Lemon Pie 2.0	8€
Banane mit Mandeln	8€
Son Penya Käseplatte	10€

DEGUSTATIONSMENÜ

Degustationsmenü mit 5 Gerichten	50€
Degustationsmenü mit 7 Gerichten	60€

W I N E S	
S E L E C T I O N W I N E S	
M A L L O R C A	
Desconfío de la gente que no bebe - RIBAS <i>Mantonegro 100% — Consell</i>	66€
4 Kilos - 4 KILOS <i>Callet 90%, mantonegro 10% — Felanitx</i>	68€
Ribas de Cabrera - RIBAS <i>Mantonegro 70%, syrah 25%, merlot 5% — Consell</i>	89€
R I B E R A D E L D U E R O	
Vega Sicilia Valbuena - VEGA SICILIA <i>Tempranillo, merlot — Valladolid</i>	189€
Flor de Pingus - DOMINIO DE PINGUS <i>Tempranillo 100% — Valladolid</i>	199€
R I O J A	
Roda I - RODA <i>Tempranillo 98%, graciano 2% — Rioja, Haro</i>	73€
R E D	
M A L L O R C A	
Ruc - 3.10 CELLER <i>Cabernet sauvignon, callet, merlot — Felanitx</i>	29€
Butxet - BUTXET VITICULTORS <i>Cabernet sauvignon — Muro</i>	29€
ÀN2 - ÀNIMA NEGRA <i>Callet, mantonegro, fogoneu — Felanitx</i>	38€
El galgo - OLIVER MORAGUES <i>Callet — Algaida</i>	37€
Trispol - MESQUIDA MORA <i>Syrah, cabernet franc, callet — Porreres</i>	36€
Cadmo - CAN XANET <i>Syrah, mantonegro, gorgollassa — Pollença</i>	42€
88 de Ramanyà - BODEGA RAMANYÀ <i>Mantonegro, syrah, merlot — Santa Maria</i>	31€
40 Braces - 7103 PETIT CELLER <i>Mantonegro — Santa Maria</i>	41€
Pinot Noir - TONI GELABERT <i>Pinot noir — Manacor</i>	47€
Veritas Reserva - JOSE L. FERRER <i>Mantonegro, callet, cabernet sauvignon — Binissalem</i>	53€
Gorgollassa - CAN MAJORAL <i>Gorgollassa — Algaida</i>	32€
Calonge 1715 - VINYA SON ALEGRE <i>Cabernet sauvignon, syrah, merlot — Santanyí</i>	30€
R I O J A	
Fincas de Ganuza reserva - REMIREZ DE GANUZA <i>Tempranillo, graciano — Álava, Rioja</i>	56€
W H I T E S	
M A L L O R C A	
Es Mussol - BODEGA CONDE DE SUYROT <i>Malvasia — Colonia de Sant Pere</i>	42€
Nounat - BINIGRAU <i>Prensal blanc, chardonnay — Biniali</i>	33€
Can Coletó Blanc de negres - CAN COLETO <i>Merlot, syrah, cabernet — Petra</i>	35€
Colló de Mico - BUTXET VITICULTORS <i>Giró ros, chardonnay, prensal blanc — Muro</i>	34€
Mandia Vell - <i>Sauvignon blanc</i> — Manacor	40€
Soma - RIBAS <i>Viognier</i> — Consell	35€
Chardonnay - TONI GELABERT <i>Chardonnay — Manacor</i>	40€
Sonat - TIANNA NEGRA <i>Muscat</i> — Binissalem	37€
Tianna Bocchoris - TIANNA NEGRE <i>Prensal blanc, sauvignon blanc, giro ros — Manacor</i>	31€
I B I Z A	
Ibizkus - BODEGAS IBIZKUS — Sta Eulalia <i>Macabeo, malvasia ibicenca, moscatel, parellada, chardonnay</i>	38€
V A L L A D O L I D	
Palacio de Vivero - BODEGA CUATRO RAYAS <i>Verdejo — Valladolid</i>	27€
G A L I C I A	
Davide - DAVIDE <i>Albariño</i> — Galicia	36€
R O S E	
M A L L O R C A	
Cap Roig - BODEGA CONDE DE SUYROT <i>Mantonegro, cabernet sauvignon — Colonia de Sant Pere</i>	32€
7103 rosat - 7103 PETIT CELLER <i>Mantonegro — Santa Maria</i>	26€
Daima Rosat - BUTXET VITICULTORS <i>Syrah, giró ros — Muro</i>	26€
I B I Z A	
Ibizkus - BODEGAS IBIZKUS <i>cabernet, monastrell, tempranillo, syrah — Santa Eularia</i>	35€

C A V A / C H A M P A G N E	
M A L L O R C A	
Veritas Brut Nature - JOSE L. FERRER <i>Moll — Binissalem</i>	26€ 7€
C A T A L U N Y A	
Maria Rigol brut nature - MARIA RIGOL <i>Xarel·lo, macabeo, parellada — Penedés</i>	27€
Maria Rigol brut nature Rosat - MARIA RIGOL <i>Pinot noir — Penedés</i>	28€
F R A N C I A	
Veuve Cliquot Brut - REIMS <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier — Francia</i>	59€
Esprit Nature de Giraud - AY <i>70% pinot noir, 30% chardonnay — Francia</i>	65€
Henri Giraud Dame Jane Rose - AY <i>70% pinot noir, 22% chardonnay, 8% ay rouge — Francia</i>	87€