

ENTRANTES | STARTERS
VORSPEISEN | ENTRÉES

Espuma de Patata caliente con Caviaroli
de Trufa y sal negra
Hot Potato foam with Truffle Caviar
Heisser Kartoffelschaum mit Trüffelkaviar
Mousse de Pomme de Terre chaude au Caviar de
Truffe

10€



Parrillada de Verdura con Pesto rojo
Grilled Vegetables with red Pesto
Gegrilltes Gemüse mit rotem Pesto
Légumes Grillés au Pesto rouge

16€



Ensalada de Queso de Cabra con Liomiel y Semillas
Goat Cheese Salad with Liohoney and Seeds
Ziegenkäsesalat mit Liohonig und Samen
Salade de Chèvre au Liomiel et Graines

19,5€



Tataki de Salmón con Caviar de Alga y Tapioca
Salmon Tataki with Seaweed Caviar and Tapioca
Lachs-Tataki mit Algenkaviar und Tapioka
Tataki de Saumon au Caviar d'Algues et Tapioca

23€



Carpaccio de Ternera con Huevo Poché y Salsa Bearnesa.
Beef Carpaccio with Poached Egg and Béarnaise
Sauce
Rinder-Carpaccio mit pochiertem Ei und Sauce
Béarnaise
Carpaccio de Boeuf à l'Oeuf Poché et Sauce Béarnaise

20€



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



Soja | Soi

PASTA | PASTA
NUDELN | PÂTES

Ñoquis con Gorgonzola y Pera
Gnocchi with Gorgonzola and Pear
Gnocchi mit Gorgonzola und Birne
Gnocchis au Gorgonzola et Poire **21€**



Raviolis de Setas y Gambas al vapor
Steamed Mushroom and Prawn Ravioli
Gedämpfte Pilz- und Garnelenravioli
Raviolis vapeur aux Champignons et Crevettes **23€**



Arroz en Lata con Gamba, Sobrasada y Salsa Holandesa
Canned rice with Shrimps, Sobrasada
and Hollandaise Sauce
Dosenreis mit Garnelen, Sobrasada und Sauce Hollandaise **24€**
Riz en conserve aux Crevettes, Sobrasada et Sauce
Hollandaise



PESCADO | FISH
FISCH | POISSON

Gallo de Sant Pere con Teriyaki y Wakame
John Dory with Teriyaki and Wakame
Sankt Peter Fisch mit Teriyaki und Wakame
Poisson Saint Pierre avec Teriyaki et Wakame **25€**



Calamar con Albahaca y Verduras
Squid with Basil and Vegetables
Tintenfisch mit Basilikum und Gemüse
Calamars au Basilic et Légumes **26€**



Pescado del Día | Poisson du Jour
Fisch des Tages | Fish of the Day **SPM**

DEGUSTATION MENU

Menú Degustación de 5 platos
5-Gänge-Degustationsmenü **59€**
5 Course tasting Menu | Menu Dégustation de 5 plats

Menú Degustación de 7 platos
7-Gänge-Degustationsmenü **75€**
7 Course tasting Menu | Menu Dégustation de 7 plats

CARNES | MEAT
FLEISCH | VIANDES

Solomillo de Ternera con Manzana Golden, Piñones,
Foie y Salsa de Vermut
Beef Sirloin with Golden Apple, Pinen Nuts,
Foie und Vermouth Sauce
Rinderfilet mit Golden Apfel, Pinienkernen,
Foie und Wermutsauce
Surlonge de Boeuf à la Pomme Derée, Pignons de Pin,
Foie et Vermouth Sauce

31€



Paletilla de Cordero a la Mallorquina
Mallorcan-style Lamb shoulder
Lammschulter nach Mallorquinischer Art
Épaule d'Agneau à la Majorquine

27€

Cochinillo Confitado con Maracuyá y Patata
Suckling Pig Confit with Passion Fruit and Potato
Spanferkel-Confit mit Passionsfrucht und Kartoffeln
Cochon de Lait Confit aux Fruits de la Passion et
Pomme de Terre

26€

POSTRES | DESSERTS
NACHSPEISEN | DESSERTS

Lima y Yuzu Pie | Tarte au Citron Vert et au Yuzu
Limetten-Yuzu-Kuchen | Lime and Yuzu Pie

9,5€



Esfera de Tiramisú | Spère Tiramisu
Tiramisu-Kugel | Tiramisu Sphere

9,5€



Fresas Pimienta | Poivre Fraises
Pfeffer Erdbeeren | Pepper Strawberries

9,5€



Tabla de Quesos | Plateau de Fromages
Käsebrett | Cheeseboard

11€

