



WARMES VORSPEISEN

Geröstete Ramellet-Tomatensuppe mit Basilikum und gratiniertem Mahón-Käse (7)	10,70 €
Hühnerconsommé mit Trüffel, pochiertem Ei und iberischem Schinken (3-9-12)	11,90 €
Auswahl an Kroketten "Sobrasada" Garnelen und iberischem (1-2-3-5-7-11-12)	16,20 €
Knuspriger Mozzarella auf Tomatenmarmelade und Basilikum (1-3-7)	14,50 €
Artischockenblüte mit Olivenöl V.E. Son Barbassa und Salzkristallen (-)	14,50 €
Foie vom Grill mit Steinpilzen, Pinienkerne und Toast (1-8-12)	21,80 €
Flammierte Garnelen mit Knoblauch, "pebre bord" und Chilischoten (2-5-12)	21,80 €
Mediterraner Tintenfisch "a la Romana" mit Zitrussoße "all i oli" (1-3-6-7-10-11-14)	21,80 €
Muscheln mit Marinara-Sauce und aromatische Kräuter (12-14)	16,60 €
Geröstete Aubergine mit Sobrasada, Honig und Mahón-Käse (7)	14,50 €

KALTE VORSPEISEN

Iberischer Schinken mit Kristallbrot, Tomaten und Olivenöl V.E. Son Barbassa (1)	22,10 €
Kantabrische Sardellen auf Xeixa-Toast mit Tapenade (1-4-12)	14,50 €
Geräucherte Sardinenfilets mit Trauben, Feldsalat und Gilda-Perlen (4-12)	16,50 €
Rinderfilet Carpaccio mit gereifter Mahon-Käse (7-12)	19,20 €
Roter Garnelen-Carpaccio mit Limettenperlen und Caviaroli (2-12)	19,20 €
Burrata mit sonnengetrocknetem Tomatensalat in EVOO, Rucola und Basilikum (7-12)	16,90 €
Salat aus Avocado, Mango, Sprossen, Trockenfrüchte und Chia (6-8-10-11-12)	16,90 €
Salatteller mit Ziegenkäse, knusprigen Schinkenstreifen und Walnüssen (1-7-8-12)	16,90 €
Thunfisch-Tartar mit Trampó-Salat und Guacamole-Beret (4-6-10-11-12)	20,10 €

NUDELN, REIS UND VEGETARISCH

Gemüsecurry mit Basmati-Reis, Mango-Chutney und Papadums (12)	16,20 €
Ravioli mit Lachs, Spinat, getrocknete Tomaten und Zucchini (1-4-7)	16,80 €
Tortellini mit Steinpilzen und Trüffel (1-3-7-12)	16,50 €
Gemischte Paella (Mindestens 2 Personen) Ca. 30 min. (2-4-9-12-14)	p.p. 23,00 €
Fisch und Meeresfrüchte Paella (Mindestens 2 Personen) Ca. 30 min. (2-4-9-12-14)	p.p. 25,00 €

FISCH

Seebarschfilet auf Kartoffelbett und Röstgemüse (4-12)	29,00 €
Gegrillter Mittelmeer-Tintenfisch mit Knoblauch, Petersilie und Limette (14)	26,40 €
Thunfisch-Tataki mit Sesam, gerösteter Paprika und knusprigem Nori (4-6-10-11)	29,90 €
Steinbuttfilet mit Cava, Venusmuscheln und Austernsauce (1-4-6-7-12-14)	29,90 €

FLEISCH

Gegrillte Rinderfilet mit Foie gras und Steinpilzsauce (7-12)	34,70 €
Entrecôte vom Black Angusrind mit Sobrasada-Sauce (7-12)	32,00 €
Lammfilet mit Honig und Rosmarin (12)	31,50 €
Hühnchencurry mit Basmatireis, Mango-Chutney und Papadums (12)	23,70 €
Gegrillter iberische Schweinefeder mit Rotwein und Feigen reduktion (12)	31,10 €

Bedienung, brot und oliven pro Person (1) 3,80 €

Die nummer zwischen die klammern zeigen die Allergen auf dem Teller.





NACHTISCH

Katalanische Creme (3-7)	9,50 €
Mandelhörnchen mit Kaktusfeigeneis (1-3-7-8)	10,40 €
Apfelcrêpe mit Erdbeersauce (1-3-7-12)	10,10 €
Schokoladenvulkan mit eis und Erde aus Johannisbrot (1-3-7)	10,90 €
Geeister Feigenbiskuit mit heißer Schokolade und Crocanti (1-3-7-8-12)	10,90 €
Mandelbiskuit mit Vanilleeis (3-7-8)	9,50 €
Son Barbassa Mandel Granita (7-8)	9,50 €
Eis und Sorbets verschieden (7-8)	8,80 €

Die nummer zwischen die klammern zeigen die Allergen auf dem Teller.

