

VORSPEISEN

- Rotes Thunfischtartar mit Erdbeeren, Ingweröl und Sesam auf einem Meer aus rosé Cava 21
- Marinierte Sardellen über Kumato-Tomaten, Petersilien-Aioli, eingelegten Zwiebeln und knusprigen Kapern 17
- Unsere traditionelle Gazpacho aus Bio-Tomaten mit Olivenöl-Kaviar und Keks 13
- Cremige Burrata mit schwarzem Olivenöl, Wassermelone und Basilikum 16
- Garnelen-Gyozas in zwei Varianten zubereitet mit orientalischer Grapefruitsauce 18
- Reisnudeln mit Kokossauce mit Koriander und gerösteten Cashewnüssen 17
- Gemüsepanaché in Texturen 18
- Iberischer "Joselito" Schinken, begleitet von "Xeixa"-Brottoast und sauren Gurken 28

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- Gegrillter Wolfsbarsch, begleitet von Salbeibutter und strukturierten Karotten 34
- Duo vom Steinbutt, Kichererbsen-Hummus und Pfefferminzerbsen 28
- Kabeljau-Confit mit Reisnudeln, Kokossauce mit Koriander und gerösteten Cashewnüssen 27
- Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte mit Pfefferminz- und Orangenöl 35
- Trockenreis mit mediterranen roten Garnelen und Tintenfisch,
hergestellt mit Bombeta-Reis aus "Sa Pobla" und Paprika "Tap de Curtir"-Aioli" (für 2 Personen) 35 p.p.
- Wolfsbarsch im Salzmantel mit Saisongemüse und Béarnaise Sauce (für 2 Personen) 35 p.p

FLEISCHGERICHTE

- Enteconfit millefeuille mit Foiesauce „Micuit“ und Pedro Ximénez 27
- Lammkarree glasiert mit Honig und Rosmarin, sowie an Kreuzkümmel geschmorter Blumenkohl 32
- Rinderfilet gratiniert mit "Raclette"-Käse,
auf einem Ragout aus grünen Bohnen und roter Paprika in Knoblauchbutter gebraten 32
- Angus-Entrecôte mit knusprigen Zwiebelringen und getrüffelter Sauce Hollandaise 34
- Gemischte Paella (bitte am Vortag bestellen, für 2 Personen) 28 p.p.

NACHTISCH

- Schokoladentörtchen mit Aprikosen aus Porreres in Texturen 10
- Himbeer-Pistazien-Delice mit Joghurteis 10
- Ensaimada und Gató Parfait mit Orangen aus Sóller 10
- "Crema Catalana" nach Art des Hauses 9