



## - VORSPEISEN -

Knoblauch-Garnelen	19,50€
Handgeangelter Tintenfisch nach andalusischer Art	18,10€
Miesmuscheln nach Matrosenart	16,50€
Knusprige Champignons mit Petersilien-Knoblauchöl	12,60€
Gebratenes Foie Gras mit Pedro Ximenez (süßer Wein) und Rosinen	23,40€
100% Iberischer Serrano-Schinken	29,00€
Portion hausgemachte Kroketten mit Serrano-Schinken	14,10€
Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Soße	14,20€
Rührei mit Garnelen und Gulas (Baby-Aale)	18,30€
Muscheln aus Carril mit Artischocken im eigenen Saft	19,50€
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelschaum und Piment d'Espelette (scharfes Paprikapulver)	21,40€
Lachstartar mit Avocado und aromatisiertem Gewürz-Öl	18,90€
Käsebrett	21,20€
Tartar vom Mastkalblendenstück	25,00€

## - SALAT -

Eingelegter Salat mit Perlhuhn, Ananas-Ratatouille und Mango-Vinaigrette	17,20€
Quinoa-Salat mit sautiertem Gemüse der Saison	15,00€
Zarte Sprossen mit in Curry marinierten Perlhuhn, frittierten Weißbrot-Bröseln und Joghurtsauce	16,50€
Salat mit Avocado und Garnelen	19,50€





## - SUPPEN UND CREMESUPPEN -

Lauchcreme mit Mandeln	10,20€
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Jakobsmuscheln	14,50€
Andalusisches Gazpacho (wird kalt serviert)	9,60€
Fisch- und Meeresfrüchte-Suppe "Sa Punta"	15,30€

## - REIS UND ANDERE -

Reis mit Steinpilzen und Foie Gras	18,20€
Safran-Risotto mit reifem mallorquinischen Käse	16,50€
Meeresfrüchte-Paella (in Auftrag gegeben am Mittag; min. 2 Personen)	22,80€/p.P
Fleisch- und Meeresfrüchte-Paella (in Auftrag gegeben am Mittag min. 2 Personen)	19,50€/p.P
Traditionelles Mallorquinisches Tumbet	12,50€
Pappardelle mit Gemüse, Garnelen und Trüffel	19,20€





## - FISCH -

Handgeangelter Seehecht nach bilbainischer Art	21,30€
Gegrillter Lachs	21,20€
Gratinierter Kabeljau mit All-i-oli	24,50€
Tataki aus rotem Thunfisch mit Thai-Kokosmilch	26,30€
Wilder Seebarsch in Salzkruste für 2 Personen	28,50€/p.P
Auf dem Rücken gebratene Meerbrasse mit "Ibaiondo- Refrito"	21,80€
Gegrillte Seezunge nach Müllerinart	26,20€
Frischer Fisch des Tages je nach Fangerfolg (Bitte erkundigen Sie sich beim Kellner)*	Tagespreis
Balearische Languste (Auf Vorbestellung)*	Tagespreis
Hummer aus spanischen Fanggebieten (Auf Vorbestellung)*	Tagespreis

\*Bitte fragen Sie nach dem Tagespreis.





## - FLEISCH -

Chateaubriand vom heißen Stein für 2 Personen	28,50€/p.P
Ochsen T-Bone Steak vom heißen Stein für 2 Personen	26,50€/p.P
Gegrilltes Kalbsfilet	25,00€
Gebratene Milchlammkoteletts mit Knoblauch	22,50€
Iberisches Schweinefilet aus Eichelmast in Portwein-Soße	19,60€

## - SOßEN -

Pfeffer-Soße	3,00€
Béarner-Soße	3,00€
Rotwein-Soße mit Wein aus der Region	3,00€



---

## - KINDERTELLER -

Hähnchen-Nuggets	9,10€
Kalbfleisch-Hamburger	8,20€
Panierter Seehecht	10,50€
Spaghetti Napoli	8,10€



Bitte informieren Sie einen unserer Mitarbeiter, wenn Sie irgendeine Art von Lebensmittelallergie haben.

Alle roh servierten Fische wurden zuvor für 24 Stunden eingefroren.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) 1169/2011 über Lebensmittelallergien, die am 13.12.2014 in Kraft getreten ist, informieren wir unsere Kunden, dass ihnen eine Liste der Produkte und Lebensmittel zur Verfügung steht, die in den auf unserer Speisekarte angebotenen Gerichten enthalten sind und irgendeine Art von Allergie hervorrufen können.

