

## **ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES**

*Tártaro de atún con aliño de soja, jengibre y salsa de miso*

*Ensalada caballito (espinacas, canónigos, rúcula, trufa negra, nueces, piñones, aceite de trufa y láminas de parmesano)*

*Ensalada con pato confitado, patata, hojas tiernas, juliana de peras y vinagreta de granada*

*Carpaccio de gamba roja mallorquina con hojas tiernas, mayonesa de wasabi y perlas de limón y pimienta*

*Pulpo caballito de mar (pulpo, patatò confitado, ali oli de cítricos y prebe dols)*

*Gambita roja Mallorquina al ajillo*

*Raviolis rellenos de foie gras y setas con láminas de parmesano y crema de fungí porcini*

*Menestra de verduras (salteado de verduras frescas)*

*Sopa de pescado*

*Salteado de invierno (alcachofas, shitake, champignon de paris, robellón, jamon ibérico y huevo a baja temperatura)*

*Huevos rotos con foie*

*Calamar andaluza*

*Chipirones*

*Pimientos de padrón*

*Gambita frita*

*Boquerones*

*Mejillones Marinera*

*Almejas Marinera*

*Berberechos Vapor*

*Navajas plancha*

*IVA INCLUIDO*

## **ARROCES (mínimo 2 pers. Precio por persona)**

*Arroz seco con alcachofas, shiitake, codorniz y foie*

*Paella mixta*

*Paella de marisco*

*Paella negra*

*Paella de Verduras*

*Paella de bogavante o langosta*

## **PESCADOS EMPLATADOS DE COCINA**

*Guisado de rape (albóndigas de rape, gamba roja, almejas, calamar y vegetales)*

*Lomo de bacalao gratinado con ali oli de sobrasada*

*Roll de salmón relleno de espinacas y setas con suave salsa de shiitake*

*Lomo de Rodaballo con verduras confitadas en suave vinagreta de Módena y jugos de cocción*

**PESCADO S.P.M:** *a la sal, al horno, a la espalda, frito con cebolla, a la plancha, la langosta y el bogavante también pueden ser en caldereta, hervidos, frito con huevo y patatas, Salsa Parolle, etc.*

|               |                        |                 |                 |              |
|---------------|------------------------|-----------------|-----------------|--------------|
| <i>Lubina</i> | <i>Rodaballo</i>       | <i>Lenguado</i> | <i>Pargo</i>    | <i>Mero</i>  |
| <i>Dorada</i> | <i>Gallo san Pedro</i> | <i>Besugo</i>   | <i>Cap Roig</i> | <i>Raors</i> |

## **MARISCO S.P.M : DEL MAR A LA MESA**

|                  |                               |                    |                 |                 |
|------------------|-------------------------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| <i>Langosta</i>  | <i>Gamba Roja Mallorquina</i> | <i>Nécoras</i>     | <i>Centolla</i> | <i>Percebes</i> |
| <i>Bogavante</i> | <i>Ostras</i>                 | <i>Buey de Mar</i> | <i>Cigalas</i>  |                 |

## **CARNES**

*Steak tartaro*

*Solomillo de ternera con nuestra clásica salsa café de paris y patatas paille*

*Solomillo de ternera envuelto con pasta filo con foie gras y salteado de setas*

*Nota: servicio extra de pan 1,25€*

*IVA INCLUIDO*

## **HOT AND COLD STARTERS**

*Tuna Tartar dressed with Soya, Ginger and Miso Sauce*

*”Caballito Salad” (spinach, lamb’s lettuce, rocket, black truffle, walnuts, pine nuts, truffle oil and Parmesan shavings)*

*Salad with duck confit, potatoes, baby leaves, shredded pears and pomegranate vinegar dressing*

*Majorcan red prawn carpaccio with baby leaf lettuce, wasabi mayonnaise and lemon and pepper pearl garnish*

*Octopus Caballito de Mar (Potato confit, citrus alioli)*

*Majorcan Red Baby Prawns in a Garlic Sauce*

*Ravioli Filled with Foie Gras and Wild Mushrooms with Parmesan s’havings and Cream of Porcini*

*Mixed fried vegetables*

*Fish Soup*

*Winter scramble (artichokes, shiitake, Paris mushroom, milk-cap mushrooms, Iberian ham and eggs cooked at a low temperature)*

*Broken eggs with foie*

*Calamari*

*Fried baby squid*

*Padrón peppers*

*Fried Prawns*

*Fried Sprats “Boquerones”*

*Mussels*

*Clams*

*Cockles*

*Grilled Razor Fish*

## **RICE (minimum 2. Price per person)**

*Rice with artichokes, shiitake, quail and foie gras*

*Mixed Paella*

*Seafood Paella*

*Black Paella*

*Vegetable Paella*

*Lobster Paella or spider crab*

## **FISH DISHES**

*Monkfish stew (monkfish meatballs, red prawns, clams, calamari and vegetables)*

*Cod fillet grilled with sobrasada aioli*

*Salmon roll with spinach and wild mushrooms served with a Shiitake-infused sauce*

*Turbot fillet with a vegetable confit prepared in a Modena balsamic vinaigrette and cooking juices*

**FISH (Market Price):** salt-baked, baked, grilled with vegetables, fried with onions, grilled, in Parolle sauce, etc.

*Sea bass*

*Turbot*

*Sole*

*Porgy*

*Grouper*

*Gilthead bream*

*John-Dory*

*Sea bream*

*Cap Roig*

*Pearly razorfish*

**SHELLFISH (Market Price):** Fresh Sea Food (spider crab and lobster may also be served in a stew, boiled, fried with egg and chips)

*Spider crab*

*Majorcan red prawn*

*Dublin*

*Bay Prawns*

*Lobster*

*Oyster*

*Crab*

## **MEAT**

*Steak Tartar*

*Sirloin Steak with our Classical Café de Paris Sauce and Pommes Paille*

*sirloin steak wrapped in filo pastry with foie gras and wild mushroom stir-fry*

*Note: Extra bread 1.25€*

## **KALTE UND WARME VORSPEISEN**

*Thunfischtartar mit Sojadressing, Ingwer und Misoauce*

*Salat Caballito (Spinat, Feldsalat, Rucola, schwarzer Trüffel, Walnüsse, Pinienkerne, Trüffelöl und fein gehobelter Parmesan)*

*Salat mit Enten-Konfit, Kartoffeln, zarten Salatblättern, Birnen-Julienne und Granatapfel-Vinaigrette*

*Carpaccio von der roten mallorquinischen Gambas mit zarten Salatblättern, Wasabi-Mayonnaise und Zitronen-Pfeffer-Perlen*

*Oktopus Caballito de Mar (auf mallorquinischer Salzkartoffel mit Alioli aus Zitrusfrüchten und süßem, roten Pfeffer)*

*Rote mallorquinische Garnele in Knoblauchöl*

*Ravioli gefüllt mit Foie Gras und Pilzen, begleitet von Parmesanstreifen und steinpilzencreme*

*Gemüseintopf (sautiertes frisches Gemüse)*

*Fischsuppe*

*Winter-Sauté (Artischocken, Shitake, Pariser Champignons, Edel-Reizker, iberischer Schinken und pochiertes Ei)*

*Rührei mit Foie*

*Tintenfisch andalusischer Art*

*Kleine Tintenfische*

*Kleine, grüne Paprikaschoten*

*Frittierte Garnelen*

*Kleine frittiert sardellen*

*Miesmuscheln*

*Venusmuscheln*

*Herzmuscheln*

*Schwertmuscheln vom Grill*

## **REISSPEZIALITÄTEN (min. 2 Pers. – Preis pro Person)**

*Trockener Reis mit Artischocken, Shiitake, Wachteln und Leberpastete*

*Gemischte Paella*

*Paella mit Meeresfrüchten*

*Schwarze Paella*

*Gemüse-Paella*

*Paella mit Hummer oder Languste*

## **FISCHGERICHTE**

*Seeteufel-Eintopf (Seeteufelklößchen, rote Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und Gemüse)*

*Überbackenes Kabeljaufilet mit Sobrasada-Alioli*

*Lachsrolle gefüllt mit Spinat und Pilzen an einer leichten Shiitake-Soße*

*Steinbuttrücken mit kandiertem Gemüse in leichter Modena-Vinaigrette und Kochsaft*

**FISCH (MARKTPREIS):** in Salz gebacken, im Ofen, auf dem Rücken, mit Zwiebeln auf dem Grill gebraten, Parolle - Soße, usw...

*Wolfsbarsch*

*Steinbutt*

*Seezunge*

*Rotbrassen*

*Zackenbarsch*

*Goldbrassen*

*Petersfisch*

*Seebrassen*

*Drachenkopf*

*Schermesserfisch*

**MEERESFRÜCHTE (MARKTPREIS):** (Languste und Hummer auch in der Caldereta (aus dem Kessel) gekocht, mit Spiegelei und Pommes)

*Languste*

*Rote mallorquinische Garnelen*

*Krabbe*

*Krebs*

*Hummer*

*Austern*

*Kaisergranat*

## **FLEISCH**

*Steak Tartar*

*Kalbsfilet mit unserer klassischen Café-de-Paris-Soße und Pommes Paille*

*Rinderfilet in Blätterteig mit Foie Gras und sautierten Pilzen*

*Note: Extra brot 1.25€*

## ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тартар из тунца в соево-имбирном маринаде с соусом мисо

Салат “Кабальито” (шпинат, полевой салат, руккола, чёрные трюфели, грецкие орехи, кедровые орешки, трюфельное масло и ломтики пармезанского сыра)

Салат с уткой конфи, картофелем, нежными листьями, грушей и маринадом из граната

Карпаччо из красных майоркинский креветок с побегами, майонезом васаби и шариками из лимона и перца

Осьминог “Кабальито-де-мар” (осьминог, глазированный батат, соус али-оли с цитрусовыми и перцем prebe dols)

Красные мальоркинские креветки, жареные с чесноком

Равиоли с начинкой из фуа-гра и грибов, слайсами пармезано и кремом из белых грибов

Ассорти из овощей (свежие обжаренные овощи)

Рыбный супчик

Зимняя поджарка: артишок, шиитаке, парижские шампиньоны, рыжики, иберийский хамон и яйцо приготовленное при низкой температуре

Глазунья с фуа гра

Кальмары по-андалузски

Маленькие кальмарчики

Перцы Падрон

Жареные креветки

Бокероны (свежие анчоусы)

Мидии

Морские петушки

Сердцевидки

Морские черенки, запеченные на гриле

## БЛЮДА ИЗ РИСА (заказ на 2 персоны и более; цена указана с 1 чел.)

Рассыпчатый рис с артишоками, грибами шиитаке, перепёлкой и фуа гра

Смешанная паэлья

Паэлья с морепродуктами

Чёрная паэлья

Овощная паэлья

Паэлья с омаром или лангустом

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

Тушеная рыба морской чёрт (котлетки из рыбы, красные креветки, моллюски, кальмары и овощи)

Вырезка трески гриль с соусом али оли

Рулет из лосося фаршированный шпинатом и грибами, с лёгким соусом из шиитаке

Филе из тюрбо с конфи из овощей в лёгком соусе-винегрете из моденского уксуса и собственного сока

**РЫБА (по рыночной цене):** запечённая в соли, в духовке, на гриле, на гриле с луком, лангусты и омары также могут подаваться тушеными, отварными, зажаренными с яйцом и картофелем, с соусом Parolle и т. д.

Морской Судак

Тюрбо

Европейская Солея

Золотистый Пагр

Группер

Дорада

Солнечник

Краснопёрый Пагель

Золотистая Скорпена

Жемчужная Новакула

## МОРЕПРОДУКТЫ ДНЯ (по рыночной цене, кг)

Лангуст

Бархатный Краб

Европейский Краб-Паук

Морские Трюфели

Европейский Омар

Устрицы

Большой Краб

Норвежские Омары

Красная Майоркинская Креветка

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

Стейк тартар

Филе телятины под фирменным соусом «Кафе де Пари» с картофельной соломкой

Рулет с говяжьей вырезкой, с фуа гра и обжаренными грибами

Примечание: дополнительный хлеб 1,25 €