



KALTE UND WARME VORSPEISEN

Thunfischtartar mit Sojadressing, Ingwer und Misosauce.....

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

Wintersalat (marinierter Lachs, junger Salat, Ziegenkäse, Cherry-Tomaten, Pilze, Kürbiskerne und dunkle Croutons).....

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

Rote mallorquinische Garnele in Knoblauchöl.....

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

Pfannengericht mit Pilzen (Pilze, Shiitake, Champignons, Edel-Reizker, Artischocken, iberischer Schinken und pochiertes Ei).....

Spiegeleier mit Foie-Sauce, schwarzen Trüffeln, karamellisierten Zwiebeln und Trüffelöl.....

Fischsuppe.....

Kichererbsen mit Hummer.....

Oktopus "Caballito de Mar" (Kartoffel-Konfit, Oktopus, Zitrus-Alioli und Paprika).....

Schwarze Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce, Jakobsmuscheln, Garnelen und Basilikum.....

Tintenfisch andalusischer Art.....

Miesmuscheln.....

Venusmuscheln.....

Herzmuscheln.....

Schwertmuscheln vom Grill.....

Kleine Tintenfische.....

Kleine, grüne Paprikaschoten.....

Frittierte Garnelen.....

Kleine frittiert sardellen.....

Note: Extra brot 1.25€

MWST INBEGRIFFEN

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

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

Gemischte Paella.....

Paella mit Meeresfrüchten.....

Schwarze Paella.....

Paella mit Hummer oder Languste.....Market Price

FISCHGERICHTE

Seehecht-Medaillons mit Biskaya-Sauce.....

Kabeljau-Konfit mit weiße Bohnen-Eintopf, karamellisierte Burgos-Blutwurst.....

Geschmorter marinierter Lachs, gegrilltes Gemüse und Kräuterbutter.....

Steinbutt-Supreme mit gegrilltem Gemüse und mallorquinischer Vinaigrette.....

Dorsch-Lasagne.....

Gegrillter Fischspieß.....

Meeresfrüchteplatte (mindestens zwei Personen - Preis pro Person).....

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

Wolfsbarsch

Steinbutt

Seezunge

Rotbrassen

Zackenbarsch

Goldbrassen

S. Petersfisch

Seebrassen

Drachenkopf

Schermessersch

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.....

Rinderfilet mit Sauce Hollandaise, Pilzen und Thymian-Spargel.....

Geschmorte Kalbsbäckchen mit sautiertem Wintergemüse.....

WIR BIETEN UNSEREN KUNDEN EINE LISTE MIT ANGABEN ZU ALLEN VORHANDENEN ALLERGENEN IN UNSERER KARTE UND UNSEREN MENÜS