



ENTRANTES

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

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

Ensalada de verano (tomate ibérico, bonito del norte, cebolla blanca, pera y vinagreta de albaricoque)

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

Gambita roja mallorquina al ajillo

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

Jamón ibérico cortado a cuchillo

Huevos rotos con salsa de foie, trufa negra, cebolla caramelizada y aceite de trufa

Calamarcito guisado con setas de temporada

Pulpo caballito de mar (patata confitada, pulpo, ali oli de cítricos y pimentón)

Tagliatele de espinacas con salmón, cola de langostino y salsa de cava y ciboulette

Calamares a la andaluza con alioli de tinta de calamar

Mejillones con salsa marinera o al vino blanco

Almejas con salsa marinera o al vino blanco

Berberechos al vapor

Navajas a la plancha

Chipirones

Pimientos de padrón

Boquerones

Gambita frita con salsa tártara



ARROCES

Arroz seco con foie gras, shitake, codorniz y alcachofas

Paella mixta ciega con carne y marisco sin cáscara

Paella de mariscos

Paella negra de sepia

Paella de bogavante o langosta.....Según Precio de Mercado



CARNES

Steak tártaro

Solomillo de ternera con salsa holandesa acompañado de setas y trigueros al tomillo

Cordero corte francés pintado con miel, mostaza y patatas con vainilla

PESCADOS EMPLATADOS DE COCINA

Tataki de atún rojo con salsa de soja y coco acompañado de ensalada fresca de pepino y granny Smith

Tiras de gallo de San Pedro rebozadas en harina de garbanzo con verduras y salteadas con salsa de ostras

Suquet de rape y camarón con patató mallorquín y alga en tempura

Lomo de bacalao gratinado con alioli de sobrasada y miel con puntalet y verduras

Brocheta de pescado

Parrillada de mariscos: (mínimo dos personas - precio por persona)
Bogavante, gambas, cigalas, necoras, navajas, almejas, calamar, mejillones y berberechos.



PESCADOS Y MARISCOS

La variedad de pescados y mariscos de nuestra vitrina y vivero, pueden ser cocinados de distintas maneras, déjese aconsejar por nuestros profesionales, que le ofrecerán la mejor opción para cada producto.

Pescados: Lubina, Rodaballo, Gallo San Pedro, Cap Roig, Mero, Dorada, Lenguado, Pargo, Salmonetes, etc.

Marisco: Gamba roja Mallorquina, Langosta, Cigalas, Bogavantes, Ostras, Almejas, Buey de mar, Navajas, Mejillones, Berberechos, Centolla, Nécoras, etc.

Según precio de mercado



STARTERS

Individually or for sharing

"Caballito Salad" (spinach, lamb's lettuce, rocket, black truffle, walnuts, pine nuts, truffle oil and Parmesan shavings)

Tuna Tartar dressed with soya, ginger and miso sauce

Summer salad (iberian tomato, albacore tuna, white onion, pears, and apricot vinaigrette)

Carpaccio of Mallorcan red shrimps, tender leaves, wasabi mayonnaise and pearls of lemon and pepper

Majorcan red baby prawns in a garlic sauce

Ravioli Filled with Foie Gras and Wild Mushrooms with Parmesan shavings and Cream of Porcini

Iberian cured ham (hand cut)

Broken eggs with with foie gras sauce, black truffles, caramelized onions and truffle oil

Baby squid stewed with seasonal mushrooms

"Caballito de Mar" octopus (potato comfit, octopus, citrus ali oli and paprika)

Spinach tagliatelle with salmon, tail of king prawn with a chive and cava Champagne sauce

Andalusian style squid with aioli of squid ink.

Mussels with seafood sauce or white wine

Clams with seafood sauce or white wine.

Steamed cockles

Grilled razor clams

Fried baby squid

Padrón peppers

Fried Sprats "Boquerones"

Fried shrimps with tartar sauce



RICE

(minimum 2. Price per person)

Rice with artichokes, shitake, quail and foie gras

Paella "ciega" with meat and seafood, no bones or shells

Seafood Paella

Black paella with cuttlefish

Paella with lobster or spiny lobster.....Market Price



MEAT

Steak tartar

Fillet steak with hollandaise sauce accompanied by mushrooms and asparagus with thyme

Loin of lamb painted with honey and mustard with vanilla potatoes

FISH DISHES

Bluefin tuna Tataki with coconut soy sauce and fresh cucumber and granny Smith apple salad

Strips of John Dory battered in chickpea flour with vegetables and sautéed with oyster sauce

"Suquet" stew with monkfish and shrimps with Mallorcan potato and seaweed in tempura

Fillet of codfish baked with an aioli of sobrassada and honey with puntalette pasta and vegetables

Grilled fish skewer

Mixed grill of seafood (two people minimum - price per person)
Lobster, prawns, scampi, velvet crabs, razor clams, clams, squid, mussels and cockles.



FISH AND SHELLFISH

The variety of fish and seafood from our showcase and our fish tank can be cooked in different ways. Allow our professionals to advise you, as they can give you the best option for each product.

Fish: Sea Bass, Turbot, John Dory, Red Scorpionfish, Grouper, Gilt-head Bream, Sole, Red Porgy, Red Mulletts, etc.

Seafood: Mallorcan Red Shrimps, Spiny lobster, Scampi, European lobster, Oysters, Clams, Brown Crab, Razor Clams, Mussels, Cockles, Velvet Crabs, etc.

Market Price



ENTRÉES

Plats à partager ou individuels

Salade "Caballito" (épinards, mâche, roquette, truffe noire, noix, pignon, huile de truffe et ses écailles de parmesan)

Tartare de thon et son assaisonnement au soja, gingembre et sauce miso

Salade estivale (tomate Marmande foncé, thon du nord, oignon blanc, poire et vinaigrette à l'abricot)

Carpaccio de crevette rouge de Mallorca sur feuilles tendres, mayonnaise de wasabi et perles de citron et poivre

Crevette rouge à l'ail à la majorquine

Raviolis farcis de foie gras et cèpes aux écailles de parmesan et crème de fungi porcini

Jambon ibérique de gland,
Jambon "Jabugo" ("coupé au couteau")

Oeufs au plat sauce au foie, truffe noire, oignon caramélisé et huile de truffe

Calamar mijoté et cèpes de saison

Poulpe "Caballito de mar" (pomme confite, poulpe et aioli aux agrumes-paprika)

Tagliatelle d'épinards et saumon, queue de grosse crevette à la sauce au cava et ciboulette

Calamars à l'andalouse et son aioli à l'encre de seiche

Moules à la sauce marinière ou au vin blanc

Palourdes à la sauce marinière ou au vin blanc

Coques vapeur

Couteaux à la plancha

Petits calmars

Piment du Padron

Anchois frites

Crevette frite sauce tartare



RIZ

(minimum 2 pers. Prix par personne)

Riz à l'artichaut, shitakes, caille et foie gras

Paella mixte viande et fruits de mer sans coquilles

Paella de fruits de mer

Paella noire à l'encre de seiche

Paella à l'homard ou à la langouste.....En Fonction du Prix du Marché



VIANDES

Steak tartare

Faux-filet de veau sauce hollandaise et garniture de cèpes et asperges vertes au thym

Carré d'agneau badigeonné de miel et moutarde et ses pommes de terre-vanille

POISSONS

assiettes dressées en cuisine

Tataki de thon rouge sauce soja et lait de noix de coco avec salade fraîche concombre et granny Smith

Aiguillettes de Saint-Pierre panées à la farine de pois chiches et sauté de petits légumes à la sauce d'huître

Ragoût de baudroie et petites crevettes, patate de Majorque et tempura d'algue

Pavé de morue gratiné et aioli de soubressade au miel et puntalette aux petits légumes

Brochette de poisson

Grillade de fruits de mer (minimum 2 personnes/prix par personne)
Homard, crevettes, langoustines, étrilles, couteaux, clovisses, calamars, moules et coques



POISSON ET FRUITS DE MER

Nous avons une grande variété de poissons et fruits de mer pouvant être cuisinés de différentes manières, aussi les conseils de notre personnel spécialisés vous aideront à choisir la meilleure option afin de découvrir et savourer nos produits.

Poissons: Bar, Turbot, Saint-Pierre, Rascasse Rouge, Mérou, Dorade, Sole, Pagre, Rougets, etc.

Fruits de mer: Crevette rouge de Mallorca, Langouste, Langoustines, Homards, Huîtres, Clovisses, Couteaux, Moules, Coques, Araignée de mer, Étrilles, etc.

En Fonction du Prix du Marché



ANTIPASTI

Da condividere o individuale

Insalata "Caballito" (spinaci, valeriana, rucola, tartufo nero, noci, pinoli, olio tartufato e scaglie di parmigiano)

Tartar di tonno con salsa di soia, zenzero e salsa di miso

Insalata estiva (pomodoro iberico, Palamita, cipolla bianca, pera e vinaigrette di albicocche)

Carpaccio di gamberi rossi maiorchini con foglie tenere, maionese di wasabi, perle di limone e pepe

Gamberetto rosso Maiorchino all'aglio

Ravioli ripieni di foie gras e funghi con scaglie di parmigiano e crema di funghi porcini

Prosciutto iberico, Jabugo (tagliato a coltello)

Uova strapazzate con salsa di foie gras, tartufo nero, cipolle caramellate e olio tartufato

Calamaro stufato ai funghi di stagione

Polpo cavalluccio marino (confit di patate, polpo, alioli di agrumi e pepe)

Tagliatelle di spinaci con salmone, coda di gamberi e salsa di champagne e erba cipollina

Calamari all'andalusa con salsa alioli al nero di seppia

Cozze con salsa marinara o al vino bianco

Vongole con salsa marinara o al vino bianco

Fasolari al vapore

Cannolicchi alla griglia

Calamaretti fritti

Peperoni padron

Alici fritte

Gamberetti fritti con salsa tartara



RISO

(minimo 2 pers, prezzo per persona)

Riso con carciofi, shitake, quaglia e foie gras

Paella mista con carne e frutti di mare sgucciati

Paella ai frutti di mare

Paella al nero di seppia

Paella di astice o aragosta



CARNE

Tartar di manzo

Filetto di manzo con salsa olandese accompagnato da asparagi al timo e funghi

Carrè di agnello glassato al miele e senape con patate alla vaniglia

PESCE

Tataki di tonno rosso con salsa di soia e cocco, insalata di cetrioli freschi e mela granny Smith

Filettini di San Pietro infarinato con farina di ceci con verdure saltato con salsa di ostriche

Suquet di rana pescatrice e gamberi, patate maiorchine e alghe in tempura

Trancio di baccalà gratinato con salsa alioli di sobrasada e miele con puntalette e verdure

Spiedino di pesce alla griglia

Grigliata di frutti di mare (minimo due persone - prezzo per persona)
Astice, gamberi, scampi, granchi, cannolicchi, vongole, calamari, cozze e arselle.



PESCE e FRUTTI DI MARE

La varietà di pesci e frutti di mare della nostra esposizione e del nostro vivaio possono essere cucinati in vari modi, si lasci consigliare dai nostri professionisti, che le offriranno le migliori opzioni per ogni prodotto.

Pesci: Spigola, Rombo, San Pietro, Scorfano, Cernia, Orata, Sogliole, Pagro, Triglie, ecc.

Frutti di mare: Gambero rosso Maiorchino, Aragosta, Scampi, Astice, Ostriche, Vongole, Granchi, Cannolicchi, Cozze, Arselle, Grancevola, Granchio necora, ecc

Secondo Precio di Mercado



VORSPEISEN

Zum teilen oder allein essen

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

Thunfischtartar mit Sojadressing, Ingwer und Misoauce

Sommersalat (iberische Tomate, Bonito-Thunfisch, weiße Zwiebeln, Birne und Aprikosen-Vinaigrette)

Rote Mallorquiche Garnelen Carpaccio mit jungen Salatblättern, Wasabi-Zitronenperlen-Mayonnaise und Pfeffer

Rote mallorquinische Garnele in Knoblauchöl

Ravioli gefüllt mit Foie Gras und Pilzen, Parmesanstreifen und steinpilzencreme

Iberischer Jabugo-Schinken (Hand geschnitten)

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

Calamari-Eintopf mit Pilzen der Saison

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

Spinat-Tagliatelle mit Lachs, Garnelenschwänzen und Schnittlauch Champagner Soße

Andalusische Calamari mit Tintenfischtinte-Alioli

Miesmuscheln in "Salsa Marinera" oder Weißwein-Soße

Venusmuscheln in "Salsa Marinera" oder Weißwein-Soße

Gedämpfte Herzmuscheln

Schwertmuscheln vom Grill

Kleine Tintenfische

Kleine, grüne Paprikaschoten

Kleine frittierte sardellen

Frittierte Garnelen mit Soße Tartar



REISSPEZIALITÄTEN

(min. 2 Pers. – Preis pro Person)

Trockener Reis mit Artischocken, Shitake, Wachteln und Leberpastete

Gemischte Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten ohne Schale

Paella mit Meeresfrüchten

Schwarze Sepia-Paella

Paella mit Hummer oder Languste



FLEISCH

Steak Tartar

Rinderfilet mit Sauce Hollandaise, Pilzen und Thymian-Spargel

Lammrücken mit Senf-Honig-Glasur und Vanille Kartoffeln

ANGERICHTETE FISCHTELLER

Roter Thunfisch-Tataki mit Soja-Kokos-Sauce und frischem Gurken-Apfel-Salat

Gebratene Petersfischstreifen in Kichererbsenmehl-Panade mit Gemüse und Austern-Sauce

Seeteufel und Krabben "Suquet" und Mallorquinische-Kartoffeln und Algen in Tempura

Gratiniertes Kabeljaufilet mit Sobresada-Honig-Alioli mit Puntalette-Nudeln und Gemüse

Gegrillter Fischspieß

Meeresfrüchteplatte (mindestens zwei Personen - Preis pro Person)
Hummer, Garnelen, Kaisergranat, Samtkrabbe, Scheidenmuschel, Venusmuschel, Kalmar, Miesmuscheln und Herzmuscheln.



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Die verschiedenen Fische und Meeresfrüchte in unserer Auslage und unserem Fischtank können auf unterschiedliche Art und Weise zubereitet werden. Lassen Sie sich von unseren Fachleuten, die Ihnen die besten Möglichkeiten für jedes Produkt anbieten können, beraten.

Fisch: Wolfsbarsch, Steinbutt, Petersfisch, Roter Drachenkopf, Zackenbarsch, Dorade, Seeszunge, Meerbrasse, Rote Meerbarbe, usw.

Meeresfrüchte: Rote Mallorca-Garnele, Languste, Kaisergranat, Hummer, Austern, Venusmuscheln, Taschenkrebs, Scheidenmuscheln, Miesmuscheln, Herzmuscheln, Seespinne, Samtkrabbe, usw.

Marktpreis



ЗАКУСКИ

Блюда на одну или несколько персон

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

Тартар из тунца в соево-имбирном маринаде с соусом мисо

Летний салат (томаты сорта РАФ, тунец консервированный, белый лук, груши и маринад из абрикосов)

Карпаччо из красных майорских креветок с молодыми листьями салата, майонез из васаби, «лимонные жемчужины» и перец

Красные мальоркинские креветки, жареные с чесноком

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

Сыровяленый хамон <<иберико>> из Хабуго (нарезанный ножом)

Яичница с соусом из фуа-гра, чёрным трюфелем, карамелизированным луком и трюфельным маслом

Кальмары тушеные с сезонными грибами

Осьминог "Морской конёк" (картофель конфи, осьминог, айоли из цитрусовых и паприка)

Тальятелле из шпината с лососем, креветками, соусом из шампанского и зелёным молодым луком

Кальмары по-андалузски с айоли с добавлением чернил кальмара

Мидии с соусом «Маринера» или в белом вине

Моллюски с соусом «Маринера» или в белом вине

Сердцевидки

Морские черенки, запеченные на гриле

Маленькие кальмарчики

Перцы Падрон

Бокероны (свежие анчоусы)

Жареная креветка с соусом тартар



БЛЮДА ИЗ РИСА

(заказ на 2 персоны и более; цена указана с 1 чел.)

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

Смешанная паэлья с мясом и почищенными морепродуктами

Паэлья с морепродуктами

Паэлья чёрная из каракатицы

Паэлья с омаром или лангустом



МЯСНЫЕ БЛЮДА

Стейк тартар

Говяжья вырезка с голландским соусом с гарниром из грибов и спаржи в тимьяне

Ягненок, приготовленный по французской кулинарной традиции, с мёдом, горчицей и картофелем с ванилью

РЫБА

Татаки из тунца с соевым соусом и кокосом, с салатом из огурцов и яблоч сорта Гренни Смит

Кусочки «рыбы святого Петра» панированные в муке с овощами и соусом из устриц

Сукет из рапэ (рыба морской чёрт) и креветок, картофель с Майорки и водоросли темпура

Спинки трески гратен с айоли из колбасы собрассада, паста пунталетте с мёдом и овощами

Шашлычки из рыбы приготовленные на углях

Ассорти из морепродуктов гриль (минимум на 2 персоны. цена указана с 1 чел.)

Омары, креветки, сигал-лангуст, крабы, моллюски ножи, ракушки, кальмары, мидии и моллюски сердцевидки.



морепродукты

Морепродукты и рыбу с нашей витрины и из аквариума можно приготовить по-разному, спрашивайте наших специалистов, они помогут сделать наилучший выбор.

Рыба: морской окунь, палтус, рыба «Святого Петра», золотистая скорпена, меро, дорада, камбала, парго, сальмонете и т.д.

Морепродукты: красная креветка с Майорки, королевские креветки, сигал-лангустин, омары, устрицы, ракушки, большой сухопутный краб, моллюски ножи, мидии, сердцевидки, крабы вида неполнохвостных раков, крабы и т.д.

по рыночной цене