



LÖFFEL

Reis aus Fora Vila 12,50€

Bombeta – Reis mit Herbstgemüse und Hülsenfrüchten.

Cannelloni mit Rind 14,00€

Cannelloni mit in Rotwein gekochten Rinderbäckchen.

Caracoles con manitas 14,00€

Schnecken in Fenchel mit Spitzbein und *Botifarra*.

FRITTIERTES

Bravas 4,50€ / 8,00€

Kartoffel, leichte *Aioli* und süße mallorquinische Paprika.

Seehecht 12,00€

Frittierter Seehecht mit Mayonnaise und Essiggemüse.

Garten Krokette 1,80€ U.

Hergestellt aus gedünstetem Rindfleisch, Geflügel und vier Gewürzen.

COCAS

Paprikas 10,50€

Gebatene Paprika, Knoblauch und marinierte Goldmakrele.

Zwiebel 9,50€

Kandierte Zwiebel mit Pfeffer, Menorca Mozzarella und Majoran.

Spinat de Na Joana 8,50€

Spinat und Mangold, Petersilie, Lauch, *Tap de Corti*, Tomate, Knoblauch und geräucherte Sardine.

PFANNKUCHEN

GLUTENFREIE OPTION

Blutwurst · Hebräisches Brot 7,50€

Dünn geschnittene Blutwurst, Seefenchel, Salat und würziger Mayonnaise.

Estopeta · Hebräisches Brot 7,50€

Hering mit gegrillter *Ramallet*-Tomatensauce und Schnittlauch.

Chivito · Blätterteig 9,50€

Kalbsfilet, geräucherter Speck, gekochter Schinken, Mahón-Käse, Salat, Tomate und geräucherte Eigelb-Mayonnaise.

Bratwurst · Brioche 8,00€

Originalrezept von vor mehr als 200 Jahren. Gedämpfte schwarze Schweine Bratwurst, Rotkohl Sauerkraut, *Aioli*, Zwiebelsauce mit Kräutern von Sant Joan.

Doggy · Brioche 8,00€

Originalrezept von vor mehr als 200 Jahren. Gegrillte schwarze Schweinewurst mit hausgemachtem Ketchup, Senf, gebratenem Schnittlauch und Seefenchel.

KAMADO-GEMÜSE

Kohl 7,00€

Bei niedriger Hitze gebraten mit Migas aus *Sobrassada* (mallorquinische Wurstspezialität).

Aubergine 7,00€

Langsam geröstet mit Erdnuss-Tahini-Sauce, gehacktem Thymian, Majoran und Zitrone.

Knospen 7,00€

Mit Senf-Pfefferminz-Emulsion geröstet.

Blumenkohl 7,00€

Gebraten mit Chilisaucen und Kardamom.

FARM SPIEGELEIER

Omas Spiegeleier 8,00€

Spiegeleier mit Bratkartoffeln.

Sobrassada 9,50€

Spiegeleier mit Pommes Frites und hausgemachter *Sobrassada*.

HÜLSENFRÜCHTE IN PAELLA PFANNE

Linsen im Sa Roqueta-Stil 16,50€

Linsen mit weißen Garnelen und Meeresfrüchten.

Kichererbsen 19,00€

Kichererbsen mit Kaninchenschulter und Schnecken.

Fesole 15,00€

Weißer Bohnen mit gedünstetem *Sepia* und Tintenfisch.

KLASSIKER VOM JARDÍN

Calamar de potera 17,00€

Gegrillter Tintenfisch mit Petersilien-*Aioli*.

TartarSteak 10,00 / 19,00€

Rinderfilet Tartar nach dem traditionellen Rezept.

Lendenstück 19,00€

Rinderfilet mit süßem Senf (250gr).

Spanferkel 20,00€

Gegrilltes Stück von *Porc Negre* (300gr).

Jarrete 19,00€

Lammkeule bei niedriger Temperatur (300gr).

BEILAGE

Pommes Frites 3,50€

Salat mit Zwiebeln 3,50€

Sautiertes Gemüse 4,00€

BROT

Roggenbrot 1,50 € pp

ohne Gluten 1,50 € pp

DESSERTS

Vanille Flan mit Kiefer Chantilly 5,50€

3-Käse-Käsekuchen mit Marmelade 6,00€

Tiramisú mit ensaimada 6,50€

Mousse au chocolat und andere Schokoladen-

Variationen 6,00€

Dessert mit saisonalen Früchten 6,00€

Gluten

Fisch

Sesam

Milchprodukte

Schalentiere

Erdnuss

Ei

Krustentiere

Senf

Sulfite

Nüsse

Würzen



SEKT

D.O. CAVA

Aire de l'Origan Brut Nature Reserva	4€ / 23€
L'O de l'Origan	36€
Mirgin Rosé Brut Nature Gran Reseva	25 €
Aire de l'Origan Rosé Brut Nature Reserva	4,50€ / 25 €

CHAMPAGNE

Gaidoz-Forget Premier Cru Brut	
Cuvée 'La Réserve'	9€ / 48€
Robert Moncuit Blanc de blancs	58€
Gaidoz-Forget Premier Cru Rose	8€ / 46€
Aubry Rosé	69€

WEISSWEIN

MALLORCA

Acopinyat Blanc (V.T. Mallorca)	4€ / 21€
Pinup (D.O. Binissalem)	23€
Na Blanca Vinyes de Formentor (V.T. Mallorca)	27€
Sió Blanc Roure (V.T. Mallorca)	28€
Es Mussol Malvasia (V.T. Mallorca)	39€

NATIONAL / INTERNATIONAL

Heavenly I.G.P Gascone (Francia)	4€ / 21€
Marie I.G.P OC (Francia)	25€
Tudonia Albariño (D.O. Rías Baixas)	25€
El Cholo (D.O. Ribeiro)	32€
Formigo Blanco (D.O. Ribeiro)	19€
Louro (D.O. Valdeorras)	30€
Pansa Blanca (D.O. Alella)	4€ / 20€
G22 Gorka Yzaguirre (Txacolina)	27€
Palacio de Viveros Verdejo (D.O. Rueda)	19€
Belondrade Quinta Apolonia (V.T. Castilla León)	34€
La Bastid (D.O.Ca. Rioja)	38€
A pèl Ancestral (D.O. Penedès)	30€
Abadía del Poblet (Conca de Barberá)	31€
Dido Blanc (D.O. Montsant)	31€
Idoia Blanc (D.O. Catalunya)	20€

ROSÉWEIN

Armero i Adrover Rosat (D.O. Pla i Llevant)	17€
Cuvee D'Aure (I.G.P OC Francia)	4€ / 21€
Roselito (D.O. Ribera del Duero)	21€

ROTWEIN

MALLORCA

Hortvs Negre (V.T. Mallorca)	5€ / 27€
Gorgollassa Can Majoral (D.O. Pla i Levant)	26€
Can Xanet (V.T. Mallorca)	31€
Gallinas y Focas by Amadip & Celler 4kilos (V.T. Mallorca)	34€
Pecat (V.T. Mallorca)	32€
Soca-Rel Escurchac (D.O. Binissalem)	32€
Costers de Tramuntana (V.T. Serra de Tramuntana-Costa Nord)	33€
Indiot de 4 kilos (V.T. Mallorca)	52€

NATIONAL / INTERNATIONAL

Les Mougeottes I.G.P OC Pinot Noir (Francia)	4€ / 21€
Brezo (D.O. Bierzo)	22€
Bigardo Tinto (D.O. Toro)	30€
El Médico (V.T. Castilla y León)	35€
Cesar Príncipe (D.O. Cigales)	34€
Viña Sastre Roble (D.O. Ribera del Duero)	23€
Terrible Roble (D.O. Ribera del Duero)	4€ / 21€
Corimbo (D.O. Ribera del Duero)	38€
Celia Vizcarra (D.O. Ribera del Duero)	110€
La Locomotora Crianza (D.O.Ca. Rioja)	23€
La Montesa Crianza (D.O.Ca. Rioja)	31€
Roda Reserva (D.O.Ca. Rioja)	53€
Artadi San Lorenzo (D.O.Ca. Rioja)	120€
Amancio (D.O.Ca. Rioja)	140€
Pasos de San Martín by Artadi (D.O. Navarra)	32€
Botijo Rojo Viñas Viejas (I.G.P. Valdejalón)	4€ / 23€
A pèl Negre (D.O. Penedès)	26€
Vi de Vila Cims de Porreres (D.O.Q. Priorat)	31€
Doix (D.O.Q. Priorat)	130€
Casa Agrícola (D.O. Alicante)	24€
El Lance Tinto (Valle de La Orotava, Tenerife)	28€

SÜSSER WEIN

Rover (V.T. Mallorca)	6€ / 28€
Miquel Gelabert Dolç des Port (V.T. Mallorca)	7€ / 33€
P.X. El Maestro Sierra (D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar)	5€ / 31€

SHERRY

Fino Hidalgo	4€ / 18€
Fino La Panesa	7€ / 45€
Amontillado Fernando de Castilla Antique	12€ / 45€
Marqués de Rodil Palo Cortado	15€ / 68€
Cream Piñero	10€ / 43€
Oloroso 15 años El Maestro Sierra	6€ / 30€