




## LÖFFEL

**Arroz caldoso vom Tintenfisch**    ... 16,00€

*Bombeta* – Reis mit gebratenem Tintenfisch und Sepia.


**Cannelloni mit Frühlingsgemüse**    .... 10,50€

Cannelloni mit Gemüse und Spinatsauce.

**Kleiner Confit-Salat**    ..... 8,50€

Salat mit Hülsenfrüchten, Fenchel, Eingelegtem und gekochtem Ei.

## FRITTIERTES

**Bravas**   ..... 4,50€ / 8,00€

Kartoffel, leichte *Aioli* und süße mallorquinische Paprika.

**Sardellen**   ..... 8,00€

Sardellen mit Zitrone und Petersilie.

**Garten Krokette**   ..... 1,80€ U.

Hergestellt aus gedünstetem Rindfleisch, Geflügel und vier Gewürzen.

**Miesmuschel-Krokette**    ..... 8,00€

Traditionelles Miesmuschel-Rezept.

## COCAS

**Spanferkel**   ..... 13,00€

Unser Spanferkel mit eingelegten Zwiebeln, Eisbergsalat und Kaper-Emulsion.

**Zwiebel**   ..... 9,50€

Kandierte Zwiebel mit Pfeffer, Menorca Mozzarella und Rosmarin.

**Spinat de Na Joana**   ..... 8,50€

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




## SANDWICHES

**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**    (Glutenfreie Option, 15 Min) . 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 Schweinswurst mit hausgemachtem Ketchup, Senf, gebratenem Schnittlauch und Seefenchel.

## KAMADO-GEMÜSE

**Knospen**  ..... 7,00€

Mit Senf-Pfefferminz-Emulsion geröstet.

**Blumenkohl**   ..... 7,00€

Gebraten mit Chilisauce 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**   ..... 18,00€

Linsen mit Spitzbein und Schnecken.



**Kichererbsen**  ..... 19,00€

Kichererbsen mit Kabeljau, Spinat und Kreuzkümmel.

**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**  30 min. .... 20,00€

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

**Jarrete**  30 min. .... 19,00€

Lammkeule bei niedriger Temperatur gekocht (300gr).

## BEILAGE

Pommes Frites ..... 3,50€

Salat mit Zwiebeln  ..... 3,50€

Sautierte Gemüse ..... 4,00€

## BROT

Roggenbrot  ..... 1,50 € pp




ohne Gluten (15 min) ..... 1,50 € pp

## DESSERTS

**Vanille Flan mit Kiefer Chantilly**   ..... 5,50€

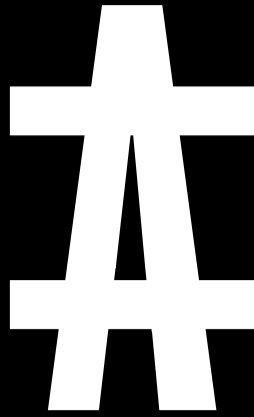
**3-Käse-Käsekuchen mit Marmelade**     ..... 6,00€

**Tiramisú mit ensaimada**    ..... 6,50€

**Mousse au chocolat und andere Schokoladen-Variationen**    ..... 6,00€

**Erdbeeren mit Sahne** ..... 6,00€





## SEKT

### **D.O. CAVA**

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

### **CHAMPAGNE**

Gaidoz-Forget Premier Cru Brut	
Cuvée 'La Réserve' . . . . .	9€ / 48€
Billecart Salmon Brut Nature . . . . .	95€
Jean Louis Vergnon Eloquence Blanc de Blancs	
Extra Brut . . . . .	85€
Aubry Rosé . . . . .	69€

## WEISSWEIN

### **MALLORCA**

Sincronia Blanc Eco (V.T. Mallorca) . . . . .	4€ / 21€
Acopinyat Blanc (V.T. Mallorca) . . . . .	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 (Frankreich) . . . . .	4€ / 21€
Marie I.G.P OC (Francia) . . . . .	25€
Tudonia Albariño (D.O. Rias Baixas) . . . . .	25€
El Cholo (D.O. Ribeiro) . . . . .	32€
Formigo Blanco (D.O. Ribeiro) . . . . .	19€
Louro (D.O. Valdeorras) . . . . .	30€
Fraga do lecer (D.O. Monterrei) . . . . .	4,5€ / 22€
G22 Gorka Yzaguirre (Txacolina) . . . . .	27€
Casa de Luz (D.O. Rueda) . . . . .	3,5€ / 19€
Belondrade Quinta Apolonia (V.T. Castilla León) . . . . .	34€
La Candelera (D.O.Ca. Rioja) . . . . .	32€
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€
Los Bemejos (D.O. Lanzarote) . . . . .	32€

## 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 Llevant) . . . . .	26€
Can Xanet (V.T. Mallorca) . . . . .	31€
Gallinas y Focas by Amadip & Celler 4kilos (V.T. Mallorca) . . . . .	34€
El Pecat (V.T. Mallorca) . . . . .	32€
8 Vents (V.T. Mallorca) . . . . .	38€
Trispol (D.O Pla i Llevant) . . . . .	31€
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 (Frankreich) . . . . .	4€ / 21€
Brezo (D.O. Bierzo) . . . . .	22€
Románico (D.O. Toro) . . . . .	26€
El Aprendíz (V.T. Castilla y León) . . . . .	4€ / 21€
El Médico (V.T. Castilla y León) . . . . .	35€
Cesar Príncipe (D.O. Cigales) . . . . .	34€
Terrible Roble (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	4€ / 21€
Los Cantos (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	28€
Corimbo (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	38€
Celia Vizcarra (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	110€
Lagar de Eizaga Crianza (D.O.Ca. Rioja) . . . . .	4,5€ / 23€
Andén de la estación By Muga (D.O.Ca. Rioja) . . . . .	25€
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€
Curva de Gredos (V.T. Madrid) . . . . .	25€
A pèl Negre (D.O. Penedès) . . . . .	26€
Vi de Vila Cims de Porreres (D.O.Q. Priorat) . . . . .	31€
Casa Agrícola (D.O. Alicante) . . . . .	24€
El Lance Tinto (Valle de La Orotava, Tenerife) . . . . .	28€

## SÜSSER WEIN

Rover (V.T. Mallorca) . . . . .	6€ / 28€
el Seque By Aartadi (D.O. Alicante) . . . . .	6€ / 28€
P.X. El Maestro Sierra (D.O. Jerez) . . . . .	5€ / 31€
Cream Piñero . . . . .	10€ / 43€

## SHERRY

Manzanilla La Callejuela Fina . . . . .	4€ / 19€
Fino Hidalgo . . . . .	4€ / 18€
Fino La Panesa . . . . .	7€ / 45€
Amontillado Fernando de Castilla Antique . . . . .	12€ / 45€
Marqués de Rodil Palo Cortado . . . . .	15€ / 68€
Oloroso 15 años El Maestro Sierra . . . . .	6€ / 30€