



TOMATEN

Trepó   12,75€

Gekochter Tintenfisch aus dem Norden der Insel mit Valldemossa-Tomate, weißem Pfeffer, Frühlingszwiebeln und Olivenöl Keks.

Pà amb oli vom Löffel   4,50€

Emulsión aus Ramallet-Tomaten, Pà de Sopes, Menorca-Käse, Seefenchel und Oliven.

Bauernsalat   15,00€

Rosen Tomate, Kartoffel, getrockneter Fisch von Formentera, hart gekochtes Ei, geröstete Paprika, Hirtenkäse und Essig Pfeffer.

FRITTIERTES

Bravas  4,50€ / 8,00€

Kartoffel, leichte Aioli und süße mallorquinische Paprika.

Seehecht   12,00€

Frittierter Seehecht mit Mayonnaise und Essiggemüse.

Garten Kroketten   1,80€ U.

Hergestellt aus gedünstetem Rindfleisch, Geflügel und vier Gewürzen.

Miesmuschel-Kroketten    1,80€ U

Traditionelles Miesmuschel-Rezept.

COCAS

Tomate  7,50€

Frische und konservierte Tomaten von zu Hause mit Zitronenthymian, Knoblauch und Rucola aus dem Garten.

Spanferkel   13,00€

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

Zwiebel   9,50€

Kandierte Zwiebel mit Pfeffer, Menorca Mozzarella und Rosmarin.



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   4,50€

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

Doggy · Brioche   4,50€

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

KAMADO-GEMÜSE

Knospfen  7,00€

Mit Senf-Pfefferminz-Emulsion geröstet.

Blumenkohl  7,00€

Gebraten mit Chilisauce und Kardamom.

Aubergine  7,50€

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

FARM SPIEGELEIER

Omas Spiegeleier  8,00€

Spiegeleier mit Bratkartoffeln.

Sobrassada  9,50€

Spiegeleier mit Pommes Frites und hausgemachter Sobrassada.

IN PAELLA PFANNE

Linsen   18,00€

Linsen mit weißen Garnelen und Meeresfrüchten.

Kichererbsen  19,00€

Kichererbsen mit Kabeljau, Spinat und Kreuzkümmel.

Tumbet   11,50€

Spiegeleier mit Bratkartoffeln, Tomatensauce, Paprika und gebratenen Auberginen.

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€

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 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€
Terras Gaudas Albariño (D.O. Rias Baixas)	24€
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€
Sardón By Quinta Sardonía (V.T. Castilla y León) .	25€
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€