



LÖFFEL

- Tintenfisch** 12€
Tintenfisch mit Sherry-Zwiebel und Spiegelei.
- Cannelloni mit Rind** 14€
Cannelloni mit in Rotwein gekochten Rinderbäckchen.
- Blaue Krabbe** 18€
Blaue Krabbe in Fenchel mit Spitzbein und *Botifarra*.

FRITTIERTES

- Bravas** 4,5€ / 8€
Kartoffel, leichte *Aioli* und süße mallorquinische Paprika.
- Garten Krokette** 1,8€ U.
Hergestellt aus gedünstetem Rindfleisch, Geflügel und vier Gewürzen.
- Miesmuschel-Krokette** 2€ U
Traditionelles Miesmuschel-Rezept.

COCAS

- Spinat de Na Joana** 8,5€
Spinat und Mangold, Petersilie, Lauch, *Tap de Corti*, Tomate, Knoblauch und geräucherte Sardine.
- Spanferkel** 13€
Unser Spanferkel mit eingelegten Zwiebeln, Eisbergsalat und Kaper-Emulsion.
- Zwiebel** 9,5€
Kandierte Zwiebel mit Pfeffer, Menorca Mozzarella und Rosmarin.

SANDWICHES

- Blutwurst · Hebräisches Brot** 7,5€
Dünn geschnittene Blutwurst, Seefenchel, Salat und würziger Mayonnaise.
- Llampuga · Brioche** 3,5€
Rosskopffisch mariniert mit Joghurtsauce und Kapern.
- Chivito · Blätterteig** 9,5€
(Glutenfreie Option, 15 Min) Kalbsfilet, geräucherter Speck, gekochter Schinken, Mahón-Käse, Salat, Tomate und geräucherte Eigelb-Mayonnaise.
- Bratwurst · Brioche** 4,5€
Originalrezept von vor mehr als 200 Jahren. Gedämpfte schwarze Schweine Bratwurst, Rotkohl Sauerkraut, *Aioli*, Zwiebelsauce mit Kräutern von Sant Joan.
- Doggy · Brioche** 4,5€
Originalrezept von vor mehr als 200 Jahren. Gegrillte schwarze Schweinewurst mit hausgemachtem Ketchup, Senf, gebratenem Schnittlauch und Seefenchel.

KAMADO-GEMÜSE

- Knospen** 7,5€
Mit Senf-Pfefferminz-Emulsion geröstet.
- Blumenkohl** 7€
Gebraten mit Chilisauce und Kardamom.
- Aubergine** 7,5€
Langsam geröstet mit Erdnuss-Tahini-Sauce, gehacktem Thymian, Majoran und Zitrone.
- Lauch** 7,5€
Langsam geröstet mit getrockneten Tomaten, Kreuzkümmel, Zitrone und mediterraner Kräutervinaigrette.

FARM SPIEGELEIER

- Omas Spiegeleier** 8€
Spiegeleier mit Bratkartoffeln.
- Sobrassada** 9,5€
Spiegeleier mit Pommes Frites und hausgemachter *Sobrassada*.

IN PAELLA PFANNE

- Linsen** 16,5€
Linsen mit weißen Garnelen und Meeresfrüchten.
- Kichererbsen** 19€
Kichererbsen mit Kabeljau, Spinat und Kreuzkümmel.
- Herbstgemüse** 10,5€
Spinat, Mangold, Kohl, Bohnen, Kürbis, Kartoffeln und Lauch mit Majoran.

KLASSIKER VOM JARDÍN

- Oktopus** 17,5€
Oktopus vom Grill auf Kartoffeln und schwarzer Olivenmayonnaise.
- TartarSteak** 10 / 19€
Rinderfilet Tartar nach dem traditionellen Rezept.
- Lendenstück** 19€
Rinderfilet mit süßem Senf (250gr).
- Spanferkel** 30 min. 21€
Gegrilltes Stück von *Porc Negre* (300gr).
- Jarrete** 30 min. 20€
Lammkeule bei niedriger Temperatur gekocht (300gr).

BEILAGE

- Pommes Frites** 3,5€
- Salat mit Zwiebeln** 3,5€
- Zerbrochene Kartoffel mit Knoblauchöl** 3,5€

BROT

- Roggenbrot** 1,5€ pp
ohne Gluten (15 min) 1,5€ pp

DESSERTS

- Vanille Flan mit Kiefer Chantilly** 5,5€
- 3-Käse-Käsekuchen mit Marmelade** 6€
- Tiramisú mit ensaimada** 6€
- Mousse au chocolat und andere Schokoladen-Variationen** 6€
- Dessert mit saisonalen Früchten** 6€

- | | | |
|---------------|--------------|---------|
| Gluten | Fisch | Sesam |
| Milchprodukte | Schalentiere | Erdnuss |
| Ei | Krustentiere | Senf |
| Sulfite | Nüsse | Würzen |



SEKT

D.O. CAVA

Mirgin Gran Reserva Brut Nature	5€ / 25€
Mirgin Rosé Brut Nature Gran Reserva	25€
Aire de l'Origan Rosé Brut Nature Reserva	5€ / 25€
Recadero Terrers Brut Nature Gran Reserva	41€

CHAMPAGNE

Gaidoz-Forget Brut Cuvée 'La Réserve'	9€ / 48€
Bollinger Cuvée Special	95€
Autolysse Blanc de Blancs	85€
Goidoz-Forget Premier Cru Rose	51€
Aubry Rosé	69€

WEISSWEIN

MALLORCA

Vinya Son Fangos Blanc Eco D.O. Pla i Llevant	4€ / 22€
Acopinyat Blanc (V.T. Mallorca)	21€
Vins Oblidat Moll con pieles	26€
Na Blanca Vinyes de Formentor (V.T. Mallorca)	27€
Sió Blanc Roure (V.T. Mallorca)	28€
Microceller Son Crespi Bla (V.T. Mallorca)	23€
Es Mussol Malvasia (V.T. Mallorca)	39€

NATIONAL / INTERNATIONAL

Heavenly I.G.P Gascone (Francia)	4€ / 21€
Marie I.G.P OC (Francia)	25€
Turonia Albariño (D.O. Rias Baixas)	26€
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€
Casona De La Vid (D.O. Ribera del Duero)	45€
Abadía del Poblet (Conca de Barberá)	31€
Dido Blanc (D.O. Montsant)	36€
Idoia Blanc (D.O. Catalunya)	20€
Forlong Blanco Eco	22€
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)	25€

ROTWEIN

MALLORCA

Can Verdura Negre	5,5€ / 26€
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)	36€
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 (Francia)	4€ / 21€
Goyo García Viadero Joven de viñas viejas (D.O. Ribera del Duero)	29€
Románico (D.O. Toro)	26€
El Aprendiz (V.T. Castilla y León)	4€ / 21€
La Nave Casa Aurora (Vino de España)	22€
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)	39€
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)	48€
Artadi San Lorenzo (D.O.Ca. Rioja)	120€
Amancio (D.O.Ca. Rioja)	140€
Pasos de San Martín by Artadi (D.O. Navarra)	35€
Curva de Gredos (V.T. Madrid)	25€
A pèl Negre (D.O. Penedès)	26€
Formiga Vellut (D.O.Q. Priorat) (D.O.Q. Priorat)	31€
Casa Agrícola (D.O. Alicante)	24€
Vara y Pulgar (V.T. Cádiz)	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€
Amoroso El Maestro Sierra	5,5€ / 33€

SHERRY

Manzanilla La Callejuela Fina	4€ / 19€
Fino Hidalgo	4€ / 19€
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€