



## GRÜNES

**Artischocke**   ..... 8,5€

Salat von Fenchelknolle, eingelegter Artischocke, reifem Mahón-Käse, Pinienkernen und Pfeffer.



**Rucola**   ..... 10,5€

Salat von marinierten Miesmuscheln, Rauke, Kopfsalat und eingelegtem Rettich.

## FRITTIERTES

**Bravas**   ..... 5,5€ / 8€

Kartoffel, leichte Aioli und süße mallorquinische Paprika.

**Garten Krokette**   ..... 2€ U.

Hergestellt aus gedünstetem Rindfleisch, Geflügel und vier Gewürzen.

**Miesmuschel-Krokette**    ..... 2,2€ U

Traditionelles Miesmuschel-Rezept.



**Gemüse Krokette**   ..... 2€ U.

Mit Spinat, Mangold, Porree und Paprika.

## COCAS

**Spinat de Na Joana**   ..... 12€

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

**Spanferkel**   ..... 19,5€

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



**Zwiebel**   ..... 9,5€

Kandierte Zwiebel mit Pfeffer, Menorca Mozzarella und Rosmarin.


## SANDWICHES

**Chivito · Blätterteig**    (Glutenfreie Option, 15 Min) ... 15€

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

**Bratwurst · Brioche**   ..... 6,5€

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



**Doggy · Brioche**    ..... 6,5€

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

## KAMADO-GEMÜSE

**Karotte**  ..... 10,5€


Grünkohl mit Burrata, Kräutern und unseren Möhrchen.

**Knospen**   ..... 9,5€

Mit Senf-Pfefferminz-Emulsion geröstet.

**Artischocke**   ..... 8,5€

Gedünstet aus dem Kamado, mit Minze und Erdnuss verfeinert.

**Lauch**  ..... 12€

Langsam geröstet mit getrockneten Tomaten, Kreuzkümmel, Zitrone und mediterraner Kräutervinaigrette.

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

## FARM SPIEGELEIER

**Omas Spiegeleier**  ..... 10,5€

Spiegeleier mit Bratkartoffeln.

**Sobrassada**  ..... 12€

Spiegeleier mit Pommes Frites und hausgemachter Sobrassada.

**Gemüse**  ..... 12€

Sautiertes Butifarró-Würstchen mit Gemüse und Spiegelei.

## IN PAELLA PFANNE

**Kichererbsen**  ..... 19€

Kichererbsen mit Kabeljau, Spinat und Kreuzkümmel.

**“Mongeta de careta”**   ..... 22€

Bohnen, gedünsteter Sepia-Tintenfisch und kleine Tintenfischstücke.

**Frühlingsgemüse** ..... 12€

Artischocke, Möhrchen, Lauch, geschmorter Kohl mit Spinat, Mangold, Zuckerschoten und mit Frühlingszwiebeln sautierte Zucchini.




## KLASSIKER VOM JARDÍN

**Oktopus**   ..... 19,5€


Oktopus vom Grill auf Kartoffeln und schwarzer Olivenmayonnaise.

**Rindfleisch-Cannelloni**   ..... 17€


Cannelloni von in Rotwein geschmorten Rinderbäckchen.

**TartarSteak**    ..... 11 / 20€


Rinderfilet Tartar nach dem traditionellen Rezept.

**Lendenstück**   ..... 25€

Rinderfilet mit süßem Senf (250gr).

**Spanferkel**  30 min. .... 28€

Gegrilltes Stück von Porc Negre (300gr).

**Jarrete**  30 min. .... 28€

Lammkeule bei niedriger Temperatur gekocht (300gr).

## BEILAGE

**Pommes Frites** ..... 4€

**Salat mit Zwiebeln**  ..... 3,5€

**Zerbrochene Kartoffel mit Knoblauchöl** ..... 4,5€

**Gebratenes Gemüse des Tages** ..... 5,5€

## BROT

**Roggenbrot**  ..... 1,5€ pp

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

## NACHTISCHE

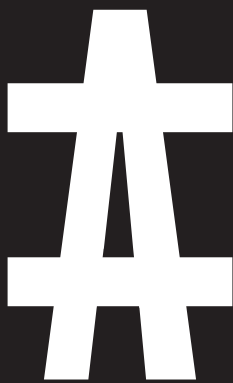
**Vanille Flan mit Kiefer Chantilly**   ..... 6,5€

**3-Käse-Käsekuchen mit Marmelade**    ..... 6,5€

**Torrijas aus coca de patata (Süße Kartoffelkuchlein)**    ..... 6,5€

**Mousse au chocolat und andere Schokoladen-Variationen**    ..... 6,5€

**Erdbeeren mit Thymiancreme, Limette und gerösteten Mandeln**    ..... 7€



## COCKTAILS

Unser "Tintillo de verano" . . . . .	4,5€
Margarita auf dem Felsen . . . . .	10€
Klassischer Negroni mit Sherry . . . . .	10€
Spritz mit Zitruschaum . . . . .	10€

## SEKT

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

Mirgin Gran Reserva Brut Nature . . . . .	5€ / 28€
Mirgin Rosé Brut Nature Gran Reserva . . . . .	28€
Recadero Terrers Brut Nature Gran Reserva . . . . .	45€
Ars Collecta Rosado (D.O. Cava) . . . . .	30€

### **CHAMPAGNE**

Gaidoz-Forget Brut Cuvée 'La Réserve' . . . . .	9€ / 52€
Gaidoz-Forget Premier Cru Rose . . . . .	9€ / 51€
Le Brun Neuville Côte Brut . . . . .	59€
Le Brune Neuville Côte Rosé . . . . .	65€
Bollinger Cuvée Special . . . . .	95€

## WEISSWEIN

### **MALLORCA**

Vinya Son Fangos Blanc Eco	
D.O. Pla i Llevant . . . . .	4,2€ / 25€
Acopinyat Blanc (V.T. Mallorca) . . . . .	22€
Vins Oblidat Moll con pieles . . . . .	27€
Na Blanca Vinyes de Formentor (V.T. Mallorca) . . . . .	28€
Can Vidalet Blanc de Negre (V. T. Mallorca) . . . . .	23€
Mortitx Blanc Malvasía-Chardonnay . . . . .	26€
Nacra (V.T. Mallorca) . . . . .	39€
Premsal des Camí de Felanitx (V. T. Mallorca) . . . . .	39€
Oliver Moragues Giró (V. T. Mallorca) . . . . .	28€
Fermentado en barrica Eco	

### **NACIONAL / INTERNACIONAL**

Heavenly I.G.P Gascone (Francia) . . . . .	4,2€ / 21€
La Charla Verdejo (D.O. Rueda) . . . . .	22€
Vinicio (D.O. Bierzo) . . . . .	24€
Terras Gaudas Albariño (D.O. Rias Baixas) . . . . .	24€
Komokabras Amarillo . . . . .	31€
Marie I.G.P OC (Francia) . . . . .	25€
El Cholo (D.O. Ribeiro) . . . . .	35€
Casanova Treixadura (D.O. Ribeiro) . . . . .	20€
Louro (D.O. Valdeorras) . . . . .	34€
Fraga do lecer (D.O. Monterrei) . . . . .	4,5€ / 22€
G22 Gorka Yzaguirre (Txacolina) . . . . .	30€
Casa de Luz (D.O. Rueda) . . . . .	4€ / 20€
Belondrade Quinta Apolonia (V.T. Castilla León) . . . . .	34€
La Candelera (D.O.Ca. Rioja) . . . . .	32€
A pèl Ancestral (D.O. Penedès) . . . . .	33€
Forlong Blanco Eco . . . . .	25€

## ROSÉWEIN

Armero i Adrover Rosat (D.O. Pla i Llevant) . . . . .	19€
Diane (A.O.C. Cabardès) . . . . .	4€ / 21€
Roselito (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	25€

## ROTWEIN

### **MALLORCA**

Can Verdura Negre . . . . .	27€
Can Xanet (V.T. Mallorca) . . . . .	32€
Gallinas y Focas by Amadip & Celler 4kilos (V.T. Mallorca) . . . . .	37€
8 Vents (V.T. Mallorca) . . . . .	39€
Trispol (D.O Pla i Llevant) . . . . .	5'5 / 32€
Costers de Tramuntana (V.T. Serra de Tramuntana-Costa Nord) . . . . .	34€
Indiot de 4 kilos (V.T. Mallorca) . . . . .	52€

### **NACIONAL / INTERNACIONAL**

Les Mougeottes I.G.P OC Pinot Noir (Francia) . . . . .	4,2€ / 21€
Viña Pomal Selección 500 ( D.O.Ca. Rioja) . . . . .	4,5€ / 24€
Goyo García Viadero Joven de viñas viejas (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	31€
Románico (D.O. Toro) . . . . .	33€
Cesar Príncipe (D.O. Cigales) . . . . .	34€
Terrible Roble (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	4,2 € / 22€
Corimbo (D.O. Ribera del Duero) . . . . .	39€
Salagón Crianza (D.O.Ca. Rioja) . . . . .	4,5€ / 23€
Andén de la estación By Muga (D.O.Ca. Rioja) . . . . .	28€
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) . . . . .	150€
Chivite Legardeta (D.O. Navarra) . . . . .	27€
A pèl Negre (D.O. Penedès) . . . . .	29€
Martinet Bru (D.O.Q. Priorat) . . . . .	42€

## SÜSSER WEIN

Rover (V.T. Mallorca) . . . . .	6€ / 30€
El Seque By Aartadi (D.O. Alicante) . . . . .	6€ / 30€
P.X. El Maestro Sierra (D.O. Jerez) . . . . .	6€ / 35€
Amoroso El Maestro Sierra . . . . .	6€ / 35€

## SHERRY

Manzanilla La Callejuela Fina . . . . .	4€ / 21€
Fino Hidalgo . . . . .	4€ / 21€
Fino La Panesa . . . . .	7€ / 45€
Amontillado Fernando de Castilla Antique . . . . .	7€ / 45€
Marqués de Rodil Palo Cortado . . . . .	15€ / 68€
Oloroso 15 años El Maestro Sierra . . . . .	6€ / 35€