


TOMATEN

Trempó   21€

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

Pà amb oli vom Löffel   7€

Emulsion aus Ramallet-Tomaten, Sopes Brot, Menorca-Käse, Seefenchel und Oliven.



Bauernsalat   16€

Rosa Tomate, Kartoffel, getrockneter Fisch aus Formentera, hart gekochtes Ei, geröstete Paprika, Hirtenkäse und eingelegter Paprika.

FRITTIERTES

Bravas  5,5€ / 8€

Kartoffel, leichtes Aioli und süßer mallorquinische *tap de corti* Paprika.

Seehecht   12€


Frittiertes Seehecht mit Mayonnaise und eingelegtes Gemüse.

Garten Krokette   2,5€ U.

Hergestellt aus gedünstetem Rindfleisch, Geflügel und Viergewürz.

Miesmuschel-Krokette    2,2€ U

Traditionelles Miesmuschel-Rezept.

Gemüse Krokette   2€ U.

Mit Spinat, Mangold, Porree und Paprika.



COCAS

Tomate  9,5€

hauseigene eingemachte Tomaten mit Zitronenthymian, Knoblauch und Rucola aus dem Garten.

Spinat de Na Joana   12€

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



Spanferkel   20€

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



Zwiebel   10€

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   7,5€

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



Doggy · Brioche   7,5€

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

KAMADO-GEMÜSE

Aubergine  9€

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

Knospen   9,5€

Mit Senf-Pfefferminz-Emulsion geröstet.

FARM SPIEGELEIER

Omas Spiegeleier  10,5€

Spiegeleier mit Bratkartoffeln.

Sobrassada  12€

Spiegeleier mit Pommes Frites und hausgemachter *Sobrassada*.

IN PAELLA PFANNE

Linsen mit Kaisergranaten   22€

Linsen mit Kaisergranaten und Meeresfrüchten.

“Mongeta de careta”   18€

Bohnen, gedünsteter Sepia-Tintenfisch und kleine Tintenfischstücke.

Tumbet   14€

Spiegeleier mit Bratkartoffeln, Tomatensauce, Paprika und gebratenen Auberginen.



Tintenfisch Fideuá   18€

Dünne Nudeln mit Tintenfischfond und Petersilien-Alioli.

KLASSIKER VOM JARDÍN

Calamar de potera   17€

Gegrillter Tintenfisch mit Petersilien-Aioli.

Rindfleisch-Cannelloni   21€

Cannelloni von in Rotwein geschmorten Rinderbäckchen.

TartarSteak    12 / 22€


Rinderfilet Tartar nach dem traditionellen Rezept.

Lendenstück  30€

Rinderfilet mit süßem Senf (250gr).

Spanferkel  30 min. 30€

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

Jarrete  30 min. 2 Personen 38€

Lammkeule bei niedriger Temperatur gekocht (300gr).

BEILAGE

Pommes Frites 4€

Salat mit Zwiebeln  3,5€

Zerbrochene Kartoffel mit Knoblauchöl 5,5€

Gebratenes Gemüse des Tages 5,5€

BROT

Roggenbrot  1,5€ pp



ohne Gluten (15 min) 1,5€ pp

NACHTISCHE




Vanille Flan mit Vanille Chantilly  7,5€

3-Käse-Käsekuchen mit Marmelade    7,5€

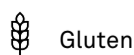
Torrijas aus coca de patata

(Süße Kartoffelkuchlein)   7,5€

Mousse au chocolat und andere

Schokoladen-Variationen    7,5€

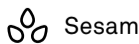
Dessert mit saisonalen Früchten 7€



Gluten



Fisch



Sesam



Ei



Krustentiere



Senf



Milchprodukte



Schalentiere



Erdnuss



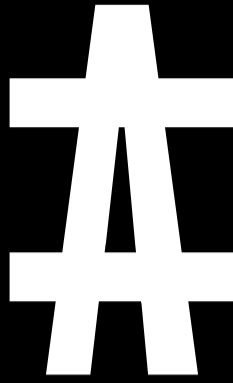
Sulfite



Nüsse



Würzen



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€
Goidoz-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€
Dalt Turó Acopinyat (V.T. Mallorca)	5,2€ / 26€
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	

NATIONAL / INTERNATIONAL

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)	5€ / 24€
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

Son Tinto	5€ / 25€
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€

NATIONAL / INTERNATIONAL

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)	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€
Viña Satre Magnum (D.O. Ribera del Duero)	75€€

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€