

LÖFFEL

Pà amb oli vom Löffel 🌿🥒 **7€**

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

Reis aus Fora Vila **18€**

Bombeta – Reis mit Herbstgemüse und Hülsenfrüchten.

Caracoles con manitas 🐌🥑🌿 **19€**

Schnecken in Fenchel mit Spitzbein und Botifarra.

FRITTIERTES

Bravas 🐟🌿🥒..... **5,5€ / 8€**

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

Artischocken🐟🌿🥒 **9€**

Gebratene artischocken mit lorbeerpulver.

Garten Kroketten 🌿🥒🥚 **2,5€ U.**

Hergestellt aus gedünstem Rindfleisch, Geflügel und Viergewürz.

Miesmuschel-Kroketten 🌿🥒🐌🐟🐟 **2,2€ U**

Traditionelles Miesmuschel-Rezept.

Gemüsekroketten 🌿🥒🥒 **2€ U.**

Mit Spinat, Mangold, Porree und Paprika.

COCAS

Pfeffer 🌿🥒🐟 **10,5€**

Feuengeröstete Paprika, Knoblauch und marinierter Lllampuga.

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€**

Kalbсfilet, 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

Blumenkohl 🌿🐟🌿 **9€**

Gebraten mit Chilisaucе und Kardamom.

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 roten Garnelen 🐟🦀..... **26€**

With crayfish and shellfish fumet. Linsen mit roten Garnelen und Meeresfrüchtefumet

Kichererbsen 🐟 **19€**

Kichererbsen mit Kabeljau, Spinat und Kreuzkümmel.

Squid fideuá 🐌🥚🦀🌿🌿..... **18€**

Thin noodles with a squid base and parsley aioli.

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 🥒🥒 **26€**

Rinderfilet mit süßem Senf (250gr).

Spanferkel 🦀 **30 min.**..... **35€**

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

Jarrete 🦀 **30 min.** **27€**

Lammkeule bei niedriger Temperatur gekocht (220gr).

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 Kartoffelküchlein) 🥒🥚🌿 **7,5€**

Mousse au chocolat und andere

Schokoladen-Variationen 🥒🥚🌿🌿 **7,5€**

Dessert mit Früchten der Saison **7€**

COCKTAILS

Nuestro “Tintillo de verano” 4,5€

Margarita en la roca 10€

Negroni clásico al jerez 10€

Spritz con espuma de cítricos 10€

SEKT

D.O. CAVA

Mirgin Gran Reserva Brut Nature 5€ / 28€

Mirgin Rosé Brut Nature Gran Reseva 28€

Recadero Terrers Brut Nature Gran Reerva 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€

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€

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€

Son Vich Viognier (V.T. Mallorca) 28€

Premsal des Camí de Felanitx (V. T. Mallorca) ... 39€

Fermentado en barrica Eco

NACIONAL / INTERNACIONAL

Heavenly I.G.P Gascone (Francia) 4,2€ / 21€

La Charla Verdejo (D.O. Rueda) 22€

Brezo Blanco (D.O. Bierzo 24€

Terras Gaudas Albariño (D.O. Rias Baixas) .. 5€ / 24€

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€

3030 ROSAT (V.T. Mallorca)..... 4,3€ / 20€

ROSÉWEIN

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€

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€

Cillar Tempranillo (D.O. Ribera del Duero) ... 5€ / 25€

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

Vimblanc Dolç (D.O. Pla i Llevant 7,5€ / 36€

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€

🌿 Gluten

🐟 Fisch

🥒 Sesam

🥚 Ei

🦀 Krustentiere

🥒 Senf

🦀 Sulfite

🌿 Nüsse

🐌 Würzen

🐌 Schalentiere

🥒 Erdnuss