

LÖFFEL

Kürbiscreme 🥣 🍂**7,5€**
Gebackener Kürbis mit Kräutern und frischer Sahne.

Cannelloni mit Frühlingsgemüse 🍝 🥕**10,5€**
Cannelloni mi Gemüse und Spinatsauce.

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 gedünstetem Rindfleisch, Geflügel und Viergewürz.

Miesmuschel-Kroketten 🍝 🥩 🍷 🐌 🐟**2,2€ U**
Traditionelles Miesmuschel-Rezept.

Gemüsekroketten 🍝 🥕 🍷**2€ U.**
Mit Spinat, Mangold, Porree und Paprika.

COCAS

Spinat de Na Joana 🍷 🐟**12€**
Spinat und Mangold, Petersilie, Lauch, *Tap de Corti*, Tomato, Knoblauch und geräucherte Sardine.

Wintercoca 🍷**12€**
Coca mit gegrilltem Gemüse (Trepó) und gewürztem Kohl.

Zwiebel 🍷 🥕**10,5€**
Kandierte Zwiebel mit Pfeffer, Menorca Mozzarella und Rosmarin.

SANDWICHES

Chivito · Blätterteig 🍝 🥩 🍷 🥕 🌿 🥕 🍷**15€**
Kalbsfilet, geräucherter Speck, gekochter Schinken, Mahón-Käse, Salat, Tomato 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 🍷 🐟 🌿**12€**
Gebraten mit Chilisauce und Kardamom.

Knospen 🐟 🥕**10,5€**
Mit Senf-Pfefferminz-Emulsion geröstet.

Karotte 🥕**10,5€**
Grünkohl mit Burrata, Kräutern und unseren Möhrchen.

🌿 Gluten	🐟 Fisch	🥜 Sesam	🥚 Ei	🦞 Krustentiere	🥫 Senf
🥛 Milchprodukte	🐌 Schalentiere	🥜 Erdnuss	🥚 Sulfite	🌰 Nüsse	🌿 Würzen

FARM SPIEGELEIER

Omas Spiegeleier 🥚**10,5€**

Spiegeleier mit Bratkartoffeln.

Sobrassada 🥚 🌿**12€**

Spiegeleier mit Pommes Frites und hausgemachter *Sobrassada*.

IN PAELLA PFANNE

Wintergemüse**12€**

Gebackener Kürbis, Kohl und Karotten mit Spinat, Mangold und Artischocke mit Frühlingszwiebeln und *patató*.

Kichererbsen 🥜**19€**

Kichererbsen mit Kabeljau, Spinat und Kreuzkümmel.

Squid fideuá 🐌 🥚 🍷 🥕 🌿**20€**

Thin noodles with a squid base and parsley aioli.

Linsen mit roten Garnelen 🦞 🥚**26€**

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

FISCHE

Tintenfisch mit Zwiebeleintopf 🦞 🌿 🥚**14€**

Geschmorter Oktopus mit Pommes und Spiegelei.

Gegrillter Wolfsbarsch 🐟**17,5€**

Wolfsbarsch mit gebackenen Tomaten, Limette und Ingwer.

Calamar de potera 🥚 🐌**23€**

Gegrillter Tintenfisch mit Petersilien-*Aioli*.

FLEISH

Speck bei niedriger Temperatur 🥩 🥕**18€**

Gebackener Speck in seiner Sauce und Salat.

TartarSteak 🍷 🥚 🐟**12 / 22€**

Rinderfilet Tartar nach dem traditionellen Rezept.

Lendenstück 🥩**26€**

Rinderfilet mit süßem Senf (250gr).

Eisbein 🥩 **30 min -2 Personen****25€**

Gebratene Schweinshaxe in der Soße.

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**7€**

COCKTAILS

Nuestro “Tintillo de verano” 4,5€
MARGARITA en la roca 10€
NEGRONI clásico al jerez 10€
SPRITZ con espuma de cítricos 10€
BLOODY MARY de Maca 12€

SEKT

D.O. CAVA

MIRGIN Gran Reserva Brut Nature 6€ / 28€
MIRGIN Rosé Brut Nature Gran Reseva 6€ / 28€
LLOPART Brut Integral (Corpinnat) 38€
ARS COLLECTA Rosado 30€
DUPONT Sidra biológica (Normandía, Francia) 6€ / 28€

CHAMPAGNE

GAIDOZ-FORGET Brut Cuvée ‘La Réserve’ .. 10€ / 54€
FORGET Premier Cru Rose 10€ / 53€
LE BRUN NEUVILLE Côte Brut 59€
BOLLINGER Cuvée Special 95€

WEISSWEIN

MALLORCA

CAP GIRÓ (D.O. Pla i Llevant) 33€
SANTA CATARINA Giró (V.T. Mallorca) 6,2€ / 33€
DALT TURÓ ACOPINYAT (V.T. Mallorca) 5,3€ / 26€
CAN VIDALET Blanc de Negres (V. T. Mallorca) .. 24€
MORTITX Blanc Malvasía-Chardonnay 26€
SON VICH Viognier (V.T. Mallorca) 28€

NACIONAL / INTERNACIONAL

TERRAS GAUDAS Albariño (D.O. Rías Baixas) . 5€ / 29€
DE LA MAR EL MERO (D.O. Rías Baixas) 35€
EL CHOLO (D.O. Ribeiro) 35€
CASANOVA TREIXADURA (D.O. Ribeiro) 22€
O LUAR DO SIL Sobre lías (D.O Valdeorras) 36€
BREZO Blanco (D.O. Bierzo) 24€
G22 GORKA IZAGUIRRE (D.O. Bizkaiko Txakolina). 30€
LA CHARLA Verdejo (D.O. Rueda) 26€
CASA DE LUZ Verdejo (D.O. Rueda) 4€ / 20€
BELONDRADE QUINTA APOLONIA (V.T. Castilla y León) 35€
LA CANDELERA (D.O.Ca. Rioja) 33€
A PÈL ANCESTRAL Xarel’lo (D.O. Penedés) 33€
EL EQUILIBRISTA Blanco (D.O. Catalunya) 38€
HEAVENLY (I.G.P Gascone, Francia) 4,5€ / 24€

ROSÉWEIN

RIBAS Rosat (V.T. Mallorca) 4,5€ / 24€
DIANE (A.O.C. Cabardès) 4,5€ / 21€
ROSELITO (D.O. Ribera del Duero) 5€ / 25€

ROTWEIN

MALLORCA

CAN VERDURA Negre 27€
TRISPOL (D.O Pla i Llevant) 6’5€ / 32€
ARMERO I ADROVER
Selecció familia (D.O. Pla i Llevant) 57€
COSTERS DE TRAMUNTANA
(V.T. Serra de Tramuntana-Costa Nord) 34€
INDIOT DE 4 KILOS (V.T. Mallorca) 52€
SOM Negre (V.T. Mallorca) 5€ / 28€
CAN XANET (V.T. Mallorca) 32€
GALLINAS Y FOCAS
by Amadip y Celler 4 kilos (V.T. Mallorca) 37€
8 VENTS (V.T Mallorca) 39€
INDIOT DE 4 KILOS (V.T. Mallorca) 52€

NACIONAL / INTERNACIONAL

MÁQUINA Y TABLA Laderas de Leonila (D.O.Bierzo) 33€
ROMÁNICO (D.O. Toro). 33€
APONTE Reserva (D.O.Toro) 65€
CÉSAR PRINCIPE (D.O. Cigales) 34€
CORIMBO (D.O. Ribera del Duero) 39€
GOYO GARCÍA VIADERO
Joven de viñas viejas (D.O. Ribera del Duero) 31€
EL PRIMER BESO (D.O. Ribera del Duero) 23€
VIÑA POMAL Selección 500 (D.O.Ca. Rioja) . 4,5€ / 26€
GÓMEZ CRUZADO Crianza (D.O.Ca. Rioja) .. 4,5€ / 24€
EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN by Muga (D.O.Ca. Rioja). 28€
RODA RESERVA Tempranillo, (D.O.Ca. Rioja) 48€
AMANCIO (D.O.Ca. Rioja) 150€
Chivite LEGARDETA (D.O. Navarra) 27€
A PÈL NEGRE (D.O. Penedés) 29€
MARTINET BRU (D.O.Q. Priorat) 42€
CLÍO (D.O. Jumilla) 66€
LES MOUGEOTTES (I.G.P. Oc Francia). 4,5€ / 21€

SÜSSER WEIN

MIQUEL GELABERT Dolç de Sa Vall
(D.O. Pla i Llevant)6,3€ / 31€
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€
TOKAJI Oremus 5 Puttonyos 20€ /100€

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€

MAGNUM

CORIMBO (D.O. Ribera del Duero) 85€
GÓMEZ CRUZADO Crianza (D.O.Ca. Rioja) 48€