

MENU SEMANAL

24. HASTA 28. Abril



ENTRANTE

Duo de Vitello Tonnato y tartar de atún con salsa cremosa y alcaparras crujientes	Vitello Tonnato mit Tuna Tartar, cremiger Joghurtsauce und knusprigen Kapern	Vitello tonnato with tuna tartar, creamy yogurt sauce and crispy capers
Sopa de champán a las finas hierbas con sashimi de salmón y huevos de trucha	Feines Kräuter-Champagnersüppchen mit Bio Lachs-Sashimi und Forellenkaviar	Fine champagne-herb-soup with ecologic salmon sashimi and trout caviar
Tatar de tomate con crema de aguacate, queso feta vegano y platano macho	Tomatentatar mit Avocadocreme, veganem Fetakäse und Backbananenchip	Tomato tatar with avocadocreme, vegan feta cheese and backed banana chip



PRINCIPAL

Muslo de cordero a baja temperatura en su salida con canelón de pistou y mousseline de guisantes	Lammkeule niedrigtemperatur gegart mit Zucchini-Pistoucaneloni, Erbsenmousseline und Jus	Leg of lamb, slow cooked with his gravy, zucchini-pistou cannelloni, jus and sugar pea mousseline
Bacalao con patata a la crema y eneldo, verduritas de la primavera	Kabeljaufilet mit Dill Kartoffeln a la Creme und Frühlingsgemüse	Cod with dill-potatoes a la creme and spring vegetables
Escalope de apio bola con pesto de espinacas y ensalada avinegrada de cruditees	Sellerieschnitzelchen mit Spinatpesto und angemachte cruditeés	Celleriav- Scallops with spinach pesto and marinated crudités



POSTRE

Gató mallorquin con helado de vainilla, naranjas y espuma de hierbas	Gató mallorquin mit Vanilleeis, Orangen und Hierbasschaum	Mallorcan almond cake „Gató“ with vanilla ice cream, oranges and espuma of hierbas
LA COPA Ragout de ruibarbo y fresa con sorbete de fresa y merengue quemada	LA COPA Rhabarber-Erdbeerragout mit Erdbeersorbet und geblämmter Merengue	LA COPA Rhubarb- strawberie ragout with strawberriesorbet y burned merengue
Ensalada de frutas con sorbetes del día, espuma de fruta de la pasión y tulipa de piñones	Fruchtsalat mit zweierlei Sorbets des Tages, Passionsfruchtschaum und Pinienkernknusper	Fruit salad with two sorbets of the day, passion fruit froth and pine-nut-brittle

PAN con aceite |Solivellas | dip del día
Bread | Solivellas olive oil | Dip of the day
Brot | Solivellas Olivenöl | Tagesdip

3,50 p.p.



Aceitunas Kimchi
Kimchi olives
Grüne Kimchi Oliven

6

TAPAS & ENTRANTES

GAMBAS en aceite de oliva virgen con jengibre, ajo, pimentón & miel Prawns in virgin olive oil with ginger, garlic, paprika & honey Garnelen in nativem Olivenöl mit Ingwer, Knoblauch, süssem Paprikapulver & Honig	14
ALITAS de pollo picante con crema de sambal Chicken-wings, with sambal cream Knusprige pikante Hühnchenflügel mit Sambal Dip	13
MORCILLA de arroz salteada con frambuesas caramelizadas, chalotas y pan tostada Blood rice pudding sausage with caramelized raspberries, shallots & toast Gebratene Reis-Blutwurst mit karamellisierten Himbeeren, Schalotten & Toast	3PZ / 9
PATATAS FRITAS gratinado con beicon & parmesano French fries with parmesan & beicon Pommes frites mit Parmesan und Rauchspeck	10
CAUSA LIMEÑA 2.0 Tartar de atún con puré de papa aji amarillo y black tuna „Causa limeña" - tuna tartar with Peruvian yellow chili pepper pure and black tuna „Causa Limeña" - Thunfischtatar mit Kartoffel-Aji-Amarillo-Püree und schwarzem Thunfisch	28
ENSALADA MIXTA a la casa con vinagreta de balsamico blanco Mixed salad with white balsamic dressing Gemischter Blattsalat de la casa mit weissem Balsamicodressing	15
Ensalada de guarnición like a side salad als Beilagensalat	8



PRINCIPALES

ASIA STYLE HENDÍL 

29

Contramuslo de pularda con piel crujiente, frito
con ensalada de pepino a la yaya, jengibre y mermelada de grosella
Fried poularde leg with crispy skin
with grandmas cucumber salad, ginger and redcurrant marmelade
Knuspriges Backhendl aus der Keule mit knuspriger Haut,
Omas Gurkensalat, Ingwer und Preiselbeermarmelade

BACALAO

35

con ragout cremoso de colinabo, espárrago verde y patata Dauphinois
Cod a la plancha with creamy ragout of kohlrabi, green asparagus
and potato dauphinois
Kabeljaufilet a la plancha mit cremigem Kohlrabiragout, grünem Spargel und Kartoffel Dauphinois

US-SOLOMILLO 250G.

42

con salsa cremosa de cognac, mantequilla de pimienta negra fermentada
patata aplastada con parmesano y pimienta rojo
US-Beef with cognac cream, fermented black pepper butter
smashed potatoes with parmesan and red bell pepper
*US Angus-Rinderfilet
mit Cognacsauce, Butter mit fermentiertem schwarzen Pfeffer
und zerdrückte gratinierte Kartoffel mit Parmesan und roter Paprika*

POSTRES

TIRAMISÚ		11
SORBETES	Fresa, mango, arandano, maracuyá	Ud/ 3,50
Sorbets	Strawberry, blueberry, passion fruit,	
Sorbets	Erdbeere, Mango, Blaubeere, Maracuja	
HELADOS	Vainilla, chocolate, chocolate blanco con pernod	Ud / 3,50
Ice cream	Vanilla, chocolate, white chocolate- pernod	
Eis	Vanille, Schokolade, weisse Schokolade-Pernod	
Sweet	Confitería casera	12/ 4 pz
	Homemade sweet confectionery	
	Hausgemachtes Konfekt	

La información sobre los ingredientes de nuestros platos que pueden desencadenar alergias o intolerancias se puede obtener de nuestro personal de servicio a pedido
Information about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances can be obtained from our service staff on request.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern



OPENING HOURS

WINTER –SPRING– AUTUMN

12. September 2024 - 25. June 2025

Restaurant 12:30 - 24:00
Kitchen 12:30 - 16:00 & 18:00 - 21:30
Tuesday and Wednesday closed

SUMMER

26. June - 08 September 2025

Restaurant 18:00 - 24:00
Kitchen 18:30 - 22:30
Wednesday- closed

OPEN ALL YEAR ROUND