

V'ERKOSTUNG

ENTDECKEN SIE UNSER VERKOSTUNGSMENÜ
EINE VOLLSTÄNDIGE TABELLE BESTEHEND AUS 8 SCHRITTEN

85
P.P.

S'NACKS & V'ORSÄTZE

KÜRBISKROKETTE UND "BOTIFARRÔ" AUS LLOSETA **8**
MIT GEBRATENEM APFEL · 2 STCK

ARTISCHOCKEN-KRAPFEN MIT EIGELB **10**
UND MAHÓN MENORCA-KÄSE · 2 STCK

AROMATISCHER RINDER-CARPACCIO-SALAT **18**
UND KAPERN

RAVIOLIS GEFÜLLT MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN, **26**
MIT IHREM SAFT SERVIERT

BISKUITSALAT MIT MAHÓN-MENORCA-KÄSE, BIRNEN UND WALNÜSSEN **16**

ROTE GARNELEN "SUQUET" GLATTER REIS **28**

SAUERTEIG UND JOHANNISBROTBROTSERVICE MIT EVOO **6**

Alle Rohprodukte wurden zuvor eingefroren

Unser Haus verfügt über eine Allergenkarte

HAUPT'SÄCHLICH

KÜRBIS "WELLINGTON" <small>GESCHÄTZTE VORBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN</small> MIT CREME-SENF-SAUCE	24
AUBERGINEN-TIMBAL MIT TOMATENSAFT UND MISO-SAUCE	20
BASS MIT SEINEM PIL PIL LAUCH-KNOBLAUCH, CODIUM-ALGEN UND GEBRATENE GRÜNE PAPRIKA	30
SEEHECHT MIT GERÖSTETEM GEMÜSE UND IBIZA-SAUCE	28
ENSAÏMADA, GEFÜLLT MIT FARAONA-MALLORKANISCHEM EINTOPF UND SEINE SAUCE MIT MANDELN	29
GERÖSTETER "PORC NEGRE" SAUG <small>GESCHÄTZTE VORBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN</small> UND "PATATÓ" GLASIERT MIT SEINEM SAFT	36

EX'TRA GARNISON

AROMATISCHER GRÜNER SALAT MIT SENFVINAIGRETTE	9
GERÖSTETES GEMÜSE MIT AROMATISCHEN KRÄUTERN	9
"PATATÓ" RISOLAT MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN	9

NACH'SPEISEN

MALLORCA-MANDEL-COULANT MIT SEINEM EIS	9
ZITRONENWOLKE MIT SEINEN TEXTUREN	9
KAFFEE, AMAZONAS RUM UND SCHOKOLADE	9

S'NACKS

KÜRBISKROKETTE UND "BOTIFARRÓ" AUS LLOSETA



ARTISCHOCKEN-KRAPFEN MIT EIGELB



V'ORSÄTZE

AROMATISCHER RINDER-CARPACCIO-SALAT



RAVIOLIS GEFÜLLT MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN



BISKUITSALAT MIT MAHÓN-MENORCA-KÄSE, BIRNEN UND WALNÜSSEN



ROTE GARNELEN "SUQUET" GLATTER REIS



NACH'SPEISEN

MALLORCA-MANDEL-COULANT MIT SEINEM EIS



ZITRONENWOLKE MIT SEINEN TEXTUREN



KAFFEE, AMAZONAS RUM UND SCHOKOLADE



HAUPT'SÄCHLICH

KÜRBIS "WELLINGTON"



AUBERGINEN-TIMBAL MIT TOMATENSAFT



BASS MIT SEINEM PIL PIL



SEEHECHT MIT GERÖSTETEM GEMÜSE



ENSAÏMADA, GEFÜLLT MIT FARAONA-MALLORKANISCHEM EINTOPF



GERÖSTETER "PORC NEGRE" SAUG



EX'TRA GARNISON

AROMATISCHER GRÜNER SALAT MIT SENFVINAIGRETTE



GERÖSTETES GEMÜSE

"PATATÓ" RISOLAT MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN

SAUERTEIG UND JOHANNISBROTBROTSERVICE MIT EVOO

