

RESTAURANT
EL VICENÇ

TAPAS | SNACKS

Austern Gillardeau · 10

Nr. 2, natur (2 Stck.)

Kaviar "Oscietra Adamas"

Serviert mit Blinis und Crème fraîche

10 g. · 60 30 g. · 140

Steak tartar · 12

Mit getoastetem mallorquinischem Bauernbrot (2 Stck.)

Cremig-würziges Tartar von blauem Fisch · 12

Serviert mit getoastetem mallorquinischem Bauernbrot (2 Stck.)

Kabeljau-Kroketten

4 Stck. · 8 8 Stck. · 14

Knusprige Riesengarnelen und Bio-Sobrassada (4 Stck.) · 12

— VORSPEISEN —

| | Halbe Portion | Ganze Portion |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| Lauwarmer Salat aus süß-sauren Auberginen <i>Mit Lammbries und Ras el Hanout</i> | | 19 |
| Mittelmeerfisch und Meeresfrüchte sunomono <i>Mit Zitrusaft und Algen (+ 5 g Kaviar extra · 30)</i> | | 26 |
| "Manjar blanc" vom Hummer <i>Mittelalterliche mallorquinische Suppe mit Mandeln und Gewürzen</i> | | 29 |
| Artischocken in der Pfanne <i>Serviert mit Hummer und Weißweinsauce (+ 5 g Kaviar extra · 30)</i> | | 27 |
| Raviolo gefüllt mit Ricotta und Eigelb <i>Mit Spinat-an Sahnesauce</i> | | 15 |
| Chateaubriand-Carpaccio <i>Serviert mit aromatischem Sala und hausgemachter Gänseleberterrine</i> | | 24 |
| Risotto mit Kürbis, Salbei und Ziegenkäse | | 16 |
| Cannelloni gefüllt mit Spanferkel "porc negre" | 9 | 16 |

— HAUPTSPEISEN —

| | Portion |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Filet vom Wolfsbarsch <i>Serviert mit Tumbet-Gemüse</i> | 28 |
| Filet von der Rotbarbe <i>Serviert mit Safrankartoffeln und "Bullit ibicenco"-Sud</i> | 28 |
| Mallorquinischen Spanferkel "porc negre" <i>Serviert mit eigenen Bratensaft, Kartoffelpuffer und flüssigem Salat</i> | 29 |
| Lamm Royal <i>Mit mittelalterlicher Gewürzsauce, cremigem Knollensellerie und konfiertem Lauch</i> | 29 |
| Rinderfilet Turnedo <i>Serviert mit Sauce Bordelaise, Kartoffelterrinen und Sauce Hollandaise</i> | 36 |

— NACHSPEISEN —

| | Portion |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| "Pomada" de Sant Joan <i>Die menorquinische "Gin Lemon" mit einem Löffel</i> | 9 |
| Unsere Whisky-Tarte <i>Eine Neuauflage des 80er Jahre Klassikers</i> | 9 |
| Unser "Snicker" <i>Der meistverkaufte Schokoriegel der Welt</i> | 9 |
| Unsere Pavlova <i>Die frische Version des klassischen Trockenbaisers</i> | 9 |

Im Falle einer Allergie, Lebensmittelunverträglichkeit oder wenn Sie eine **Vegetarische Option** wünschen, fragen Sie bitte unser Personal.

Hausgemachtes Brot aus Sauerteig, serviert mit EVOO · 6

MWST. inklusive - Preise in EURO (€)

TAPAS

Austern Gillardeau 

Kaviar "Oscietra Adamas"    

Steak tartar    

Cremitig-würziges Tartar von blauem Fisch      

Kabeljau-Kroketten      

Knusprige Riesengarnelen und Bio-Sobrassada   

STARTERS

Lauwarmer Salat aus süß-sauren Auberginen   

Mittelmeerfisch und Meeresfrüchte sunomono    

"Manjar blanc" vom Hummer    

Artischocken in der Pfanne   

Raviolo gefüllt mit Ricotta und Eigelb     

Chateaubriand-Carpaccio      

Risotto mit Kürbis, Salbei und Ziegenkäse  

Cannelloni gefüllt mit Spanferkel "porc negre"   

MAIN COURSES

Filet vom Wolfsbarsch 

Filet von der Rotbarbe  

Mallorquinischen Spanferkels "porc negre"   

Lamm Royal    

Rinderfilet Turnedo vom menorquinischen roten Rind   

SWEETS

"Pomada" de Sant Joan

Unsere Whisky-Tarte    

Unser "Snicker"     

Unsere Pavlova  

Unser mallorquinisches Johannisbrot 

 Krustentiere

 Fisch

 Nüsse

 Gluten

 Ei

 Weichtiere

 Erdnüsse

 Senf

 Sulfite

 Soja

 Molkerei

 Sellerie

 Sesam

 Lupinen