

EL VICENÇ

SNACK MENÚ

VOM LAND UND VOM MEER

“Gilda traditional” (2 Stck.) · **6**

Spieß mit Sardellen, Peperoni und Oliven

“Oscietra Adamas” Kaviar

Serviert mit Crème fraîche, Blinis und Zitrone

10 gr · **60** - 30 gr · **140**

Austern Gillardeau, natur N° 2 (2 Stück.) · **10**

Serviert mit Zitrone, Pfeffer und scharfer Sauce

Kroketten mit Spinat und grünem Curry

Stck. · **8** - 8 Stck. · **14**

Kroketten mit iberischem Schinken

Stck. · **8** - 8 Stck. · **14**

“Jamón Ibérico de bellota” (80 g) · **25**

Handgeschnittener Schinken mit geröstetem Brot und Ramallet-Tomaten serviert

Rote geschälte Garnelen in Knoblauch (100 g) · **16**

Klassisches Rindersteak-Tartar · **20**

Serviert mit Carasau-Brot

Italienische Pasta · **14**

Serviert mit Tomatensoße, Basilikum und Parmesan

Knusprige Hühnerbrust vom Freilandhuhn · **14**

Serviert mit Aioli und scharfer Sauce

Schnitzel Milanese · **32**

Mit Eigelb, getrüffeltem Käse und Pommes frites

Empfohlen zum Teilen

AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Unsere Salmorejo · **10**

Mit Bauernhoftomaten, hart gekochtem Ei und Pico de Gallo

Salat aus Gemüse vom Grill · **14**

Serviert mit Rucola und geräucherter Sardine

Caesar-Salat · **16**

Serviert mit Garnelen oder knusprigem Freilandhuhn

Salat aus Bauerntomate, Basilikum · **18**
und Burrata

Grüner Salat · **10**

Serviert mit aromatischen Kräutern, roter Zwiebel, Cherrytomaten und Vinaigrette

Kichererbsen-Hummus · **10**

Serviert mit Rohkost und Papadum-Brot

Guacamole · **12**

Serviert mit Totopos

SANDWICHES

SERVIERT MIT POMMES FRITES

Der Mixto · **12**

Brioche-Brötchen, Cheddar-Käse und gekochter Schinken

Hummer Roll · **32**

Hummer, Spezialdressing und aromatischer Salat

Doble vegetable Burger · **16**

Brioche-Brötchen, doppelter Veggie-Burger, Cheddar Käse, Guacamole mit Pico de Gallo, Salat und Pommes frites

Der Hamburger · **20**

Brioche-Brötchen, menorquinischer Angus, Cheddar Käse, Speck, Salat, Tomate und Spezialsauce

Club Sandwich El Vicenç · **18**

Brioche-Brot, Freilandhuhn, Salat, Eigelb-Aioli, Senf, Parmesan, Speck und Omelette

AUS DER PATISSERIE

Feine Apfeltarte · **9**

Serviert mit Crème-Fraîche-Eis

Schokoladenauflauf · **9**

Serviert mit Vanilleeis

“Cardenal de Lloseta” · **8**

Serviert mit einer Sauce aus Schokolade, Kaffee und Baileys

Bonbon Mallorquina · **3**

Typisches Eis der Balearen La Menorquina

Frisches Obst geschält und fein geschnitten · **6**

Unsere hausgemachten Eiscremes · **6**

Vanille-, Schokoladen- und Zitronensorbet

BEILAGEN

Geröstetes Brot mit · **5**
Tomatendressing

Allioli · **2**

Hauseingelegte Oliven · **2,5**

Pommes Frites · **6**

VOM LAND UND VOM MEER

- “Gilda traditional” 
- “Oscietra Adamas” Kaviar    
- Austern Gillardeau, natur 
- Kroketten mit Spinat und grünem Curry   
- Kroketten mit iberischem Schinken   
- “Jamón Ibérico de bellota” 
- Rote geschälte Garnelen in Knoblauch  
- Klassisches Rindersteak-Tartar    
- Italienische Pasta  
- Knusprige Hühnerbrust vom Freilandhuhn   
- Schnitzel Milanese   

AUS DEM GEMÜSEGARTEN

- Unser Salmorejo  
- Salat aus Gemüse vom Grill 
- Geflügel-Caesar-Salat     
- Garnelen-Caesar-Salat      
- Salat aus Bauerntomate, Basilikum und Burrata    
- Grüner Salat 
- Kichererbsen-Hummus 
- Guacamole

SANDWICHES

- Der Mixto   
- Hummer Roll      
- Doble Chickpeas Burger      
- Der Hamburger     
- Club Sandwich El Vicenç    

AUS DER PATISSERIE

- Feine Apfeltarte    
- Schokoladenaufauf      
- “Cardenal de Lloseta”    
- Bonbon Mallorquina    
- Frisches Obst geschält und fein geschnitten
- Vanilleeis 
- Schokoladeneis    
- Zitronensorbet

BEILAGEN

- Geröstetes Brot 
- Allioli 
- Hauseingelegte Oliven
- Pommes Frites

-
- | | | | | |
|---|---|--|---|--|
|  Gluten |  Krustentiere |  Soja |  Erdnuss |  Lupinen |
|  Molkerei |  Mollusken |  Nüsse |  Senf |  Sesam |
|  Ei |  Fisch |  Sulfite |  Sellerie | |