

SHELLFISH / MEERESFRÜCHTE

Large Majorcan Red Prawns (each)Subject to Market Price	(No. 3) French Oysters (each) Austern Nr. 3 – Frankreich (Stück)..... 4€
Große Rote Krabben von Mallorca (Stück)Marktpreis	Goose Barnacles (100 g) Entenmuscheln (100 g)..... 38€
Medium Majorcan Red Prawns Mittelgroße Rote Krabben von Mallorca 36€	Spider Crab (Approx. 1 kg) Seespinne (ca. 1 kg)..... 46€
Large Majorcan Norway Lobsters (each)Subject to Market Price	Seafood Platter (grilled) Meeresfrüchteplatte (gegrillt) 75€
Große Kaisergranaten von Mallorca (Stück)Marktpreis	- With Lobster
Medium Majorcan Norway Lobsters Mittelgroße Kaisergranaten von Mallorca..... 38€	- Mit Languste..... 165€
Majorcan Lobster (approx. 1 kg) Languste von Mallorca (ca. 1 kg)..... 150€	- With European Lobster
European Lobster (approx. 500 g) Hummer (ca. 500 g)..... 44€	- Mit Hummer 95€
Grilled Rock Mussels Gegrillte Felsmuscheln..... 18€	- With King Crab
“Limón” Clams from Carril (each) Venusmuscheln aus Carril “Limón” (Stück) 4€	- Mit Seespinne 90€
Mahón Prairie Clams (each) Raue Venusmuscheln aus Mahón (Stück)..... 4€	Iced Seafood Platter Meeresfrüchteplatte auf Eis..... 75€
Galician Razor Clams Schwertmuscheln aus Galicien..... 22€	- With Lobster
Sea Cucumber (100 g) Königsseegurken (100 g) 24€	- Mit Languste..... 165€
Sea Nettles Seeanemonen..... 18€	- With European Lobster
	- Mit Hummer 95€
	- With King Crab
	- Mit Seespinne 90€
	Lobster with Free Range Fried Eggs (1 Lobster) (for 2 people) Languste mit Spiegeleiern von Freilandhennen (1 Languste) (für 2 personen) 160€
	European Lobster with Free Range Fried Eggs (2 European Lobsters) (for 2 people) Hummer mit Spiegeleiern von Freilandhennen (2 Hummer) (für 2 personen) 96€

Recommended sauces: Hollandaise, Mayonnaise, Seafood Alioli Garlic Mayonnaise
Additional charge €2

Empfohlene Soßen: Hollandaise, Mayonnaise, Meeres-Alioli-Knoblauchmayonnaise
Aufpreis 2 €

FISH / FISCHGERICHTE

GRILLED, BUTTERFLY, STEAMED...

(Servings of approx. 500 g per person. Price per half kilo)

AGEGRILLT, AUFGEKLAPPT, GEDÜNSTET...

(Portion mit ca. 500 g pro Person. Preis pro 500 g)

Red Scorpion Fish Skorpionfisch	38€	Monkfish with Red Shrimps Seeteufel mit roten Garnelen.....	26€
John Dory Petersfisch.....	32€	'Café Paris' Cantabrian Wild Sole Seezunge aus dem kantabrischen Meer „Café Paris“	26€
Turbot Steinbutt	24€	Jig-Caught Squid Fangfrischer Tintenfisch	24€
Striped Red Mullet Rotbarben	24€	Mediterranean Bluefin Tuna Roter Thunfisch aus dem Mittelmeer	
Butterfly-grilled Sea Bass Aufgeklappter Wolfsbarsch.....	22€	- Grilled fillet	
Butterfly-grilled gilt-head Bream Aufgeklappte Dorade	22€	- Gegrillt in Würfelform	28€
Line-caught hake Seehecht von der Angel	24€	- Tartar	
		- Tatar	24€
		- Tataki	
		- Tataki	26€

SALT BAKED, GRILLED, BAKED, FRIED...

(Approx. 1 kg. Recommended for two or more people. Price per kilo)

MIT SALZKRUSTE, GEGRILLT, AUS DEM OFEN, FRITTIERT...

(ca. 1 kg; empfohlen für zwei oder mehr Personen. Preis pro Kilo)

Red Scorpion Fish.....	Subject to Market Price	Meagre (approx. 2 kg). (Recommended for 4 pax.)	
Skorpionfisch	Marktpreis	Adlerfisch (ca. 2 kg) empfohlen für 4 Personen	120€
Fried John Dory with Fried Onion Frittierter Petersfisch mit frittierten Zwiebeln.....	64€	Salt-Crusted Sea Bass Wolfsbarsch in Salzkruste	58€
Grouper Zackenbarsch	75€	Salt-Crusted Gilthead Sea Bream Dorade im Salzmantel	58€
Snapper Gemeine Sackbrasse	75€	<i>Bollit de Peix</i> Fish Stew with Ibizan-style <i>a banda</i> dry rice „Bollit de Peix“ Fischeintopf mit trockenem Reis „a banda“ nach Ibiza-Art	78€
Common Dentex Zahnbrasse	75€	<i>Guisat de Peix</i> Ibizan-style Fish Stew „Guisat de Peix“ Fischeintopf nach Ibiza-Art	72€
Sea Bream Meerbrasse.....	75€		

Recommended sauces: Hollandaise, Mayonnaise, Seafood Ali Oli Garlic Mayonnaise, Tumbet (Roasted Vegetables)
Additional charge €2

Empfohlene Soßen: Hollandaise, Mayonnaise, Meeres-Aioli-Knoblauchmayonnaise, Tumbet-Gemüse
Aufpreis 2 €