

TAPAS · STARTERS

THE CLASSICS / KLASSIKER

	Tapita	Tapas		Tapas
Russian Salad Spanischer Kartoffelsalat	4€	8€	Fried Baby Prawns Frittierte Garnelen	12€
Potatoes in Spicy Brava Sauce Gekochte Kartoffeln mit Scharfer Tomatensoße	4€	8€	Grilled King Prawns Gegrillte Garnelen	18€
Fried Whitebait Frittierte Fischchen	6€	10€	Grilled Clams Gegrillte Venusmuscheln	18€
Fried Rock Fish Frittierter Fisch aus Felsenbereichen	6€	10€	Mussels with marinara sauce Miesmuscheln nach seemannsart	16€
Marinated tope shark Marinierter Hundshai	6€	10€	Padrón Peppers Gebratene Padrón-Paprika	10€
Battered Squid Rings Panierte Tintenfischringe	8€	14€	Majorcan vegetable sop Mallorquinischer Brot- und Gemüseintopf.....	12€
Andalusian-style Crispy Fried Squid Rings Tintenfische nach Andalusischer Art	7€	12€	Dish of Olives Stuffed with Anchovies Olivenplatte mit Anchovi-Füllung	3,50€
Calamari with Sobrasada Sausage Tintenfische mit Sobrasada-Streichwurst	8€	14€	Dish of Majorcan 'Trencade' Olives Platte mit mallorquinischen Oliven „Trencades“	3,50€
Fried Baby Squid Frittierte Tintenfischchen	7€	12€	Mediterranean Gilda Skewers (Pickle, Olive, Chilli and Anchovy) Mediterrane Gilda-Spieße (Essiggurken, Oliven, Chilis und Anchovis)	2 u. 4€.4 u. 6€
Monkfish and Prawn Croquettes Spanische Seeteufel- und Garnelen-Kroketten.....	7€	12€	Llesques -Slices of Crusty Bread served with Tomato and Extra Virgin Olive Oil Llesques-Toast mit Tomate und nativem Olivenöl	2 u. 4€4 u. 6€
Mallorcan Cuttlefish Tintenfisch nach Mallorquinischer Art	7€	12€		
Galician-style Octopus Krake nach Galizischer Art.....		20€		

Traditional 'Variat Mallorqui'
 (selection of Majorcan tapas) (served until 1:30 p.m.)
 Traditionelles „Variat Mallorqui“
 (Mallorquinische Tapas-Platte) (bis 13:30 Uhr serviert)

TURF / VOM LAND

Artichoke Carpaccio with Turmeric Carpaccio aus Frischen Artischocken mit Kurkuma	18€	Grilled Seasonal Vegetables (with Romesco Sauce) Portion Gegrilltes Saisongemüse (mit Romescosoße)	20€
Grilled Artichokes (with Romesco Sauce) Gegrillte Artischocken (mit Romescosoße)	18€	Mediterranean Tartare (Vegan Dish) Mittelmeer-Tartar (Veganes Gericht)	18€
Grilled Wild Asparagus (with Romesco Sauce) Gegrillter grüner Spargel (mit Romescosoße)	18€		

TAPAS · VORSPEISEN

TARTAR · CARPACCIO · CEVICHE · TATAKI DISHES / TATAR · CARPACCIO · CEVICHE · TATAKI

Mediterranean Red Shrimp Carpaccio
with Extra Virgin Olive Oil (P.D.O. Mallorca)
Capriccio aus dem Mittelmeer mit
Nativem Olivenöl Extra (DOP - geschützte
Ursprungsbezeichnung- Mallorca) 24€

Artichoke Carpaccio with Turmeric
Carpaccio aus Frischen Artischocken mit Kurkuma 18€

Cebón Sirloin Carpaccio with Parmesan
Cheese and Rocket
Mastrind-Carpaccio mit Parmesankäse und Rucola..... 22€

Mediterranean Tartare (Vegan Dish)
Mittelmeer-Tartar (Veganes Gericht) 18€

Mediterranean Red Tuna Tartare
Tartar vom Roten Thun aus dem Mittelmeer 24€

Cebón Sirloin Tartare (hand minced)
Kalbslenden-Tartar (von Hand gehackt)..... 24€

Mediterranean-style King Prawn Ceviche with
Extra Virgin Olive Oil (PDO Mallorca)
Riesengarnelen-Ceviche nach mediterraner
Art mit Nativem Olivenöl extra
(geschützte Ursprungsbezeichnung DOP Mallorca) 18€

Mediterranean Red Tuna Tataki
Tataki vom Roten Thun aus dem Mittelmeer 26€

CHEESES · CURED IBERIAN MEATS · PLATTERS KÄSE · IBERISCHE WURSTWAREN · AUFSCHNITTPLATTEN

Hand-sliced JABUGO-HUELVA
acorn-fed cured Iberian ham
Iberischer Schinken aus JABUGO-HUELVA
aus Eichelmast, handgeschnitten 34€

Hand-sliced GUIJUELO-SALAMANCA
cured Iberian ham
Iberischer Schinken aus
GUIJUELO-SALAMANCA, handgeschnitten 24€

Portion of Semi-Cured Artisanal
Mahon cheese (Lloc Santa Catalina)
Portion traditioneller, halbgereifter Mahón-Käse
(Lloc Santa Catalina) 18€

Portion of D.O.P. Mercadal
Mahon Mature-Gran Reserva Cheese
Portion Mahón-Käse D.O.P.
(geschützte Herkunftsbezeichnung),
Añejo-Gran Reserva Mercadal..... 24€

Platter of D.O.P Regional Cheeses
(Idiazábal, Roncal, Mahon, Asturian, Manchego)
Käseteller mit Käsesorten aus der Region D.O.P.
(geschützte Herkunftsbezeichnung)
(Idiazábal, Roncal, Mahón,
Asturischer Käse, Manchego-Käse) 18€

Delicious when accompanied with (José L. Ferrer)
Mantonegro Grape Relish
Tipp: köstlich zusammen mit Traubenkonfitüre
Mantonegro (José L. Ferrer)
3,50€