

MEATS / FLEISCH

<i>Cebón</i> Sirloin Tartare (hand minced) Kalbslenden-Tartar (von Hand gehackt)..... 24€	Beef topside rib eye steak <i>Cebón</i> , matured for more than 40 days (<i>Vaca Vieja</i>) (approx. 1 kg) (Recommended for 2 pax.) Hochrippensteak vom Rind, mehr als 40 Tage gereift („ <i>Vaca Vieja</i> “) (Oberrippe, ca. 1 kg) (empfohlen für zwei Personen) 82€
<i>Cebón</i> Sirloin Steak Tartare served rare (hand minced) Tatar vom rohen Mastrind-Lendensteak (von Hand gehackt) 24€	Villagodio – <i>Cebón</i> topside rib eye steak (approx. 1 kg) (Recommended for 2 pax.) Villagodio – Hochrippensteak vom Mastrind (Oberrippe, ca. 1 kg) (empfohlen für zwei Personen) 56€
<i>Cebón</i> Sirloin Carpaccio with Parmesan Cheese and Rocket Mastrind-Carpaccio mit Parmesankäse und Rucola..... 22€	Tender Mallorcan Lamb Cutlets Fried with Garlic Cloves Frittiertes Milchlammkoteletts von Mallorca mit Knoblauch..... 26€
Tender Beef Sirloin (<i>Cebón</i>) Kalbslende 24€	Roast Mallorcan Suckling Pig (by prior request)Subject to Market Price Mallorquinisches Spanferkel aus dem Ofen (auf Bestellung)Marktpreis
Tender Beef Sirloin (<i>Cebón</i>) <i>Tagliata</i> <i>Tagliata</i> aus Kalbslende..... 24€	
<i>Cebón</i> entrecote Entrecôte vom Mastrind 22€	

Recommended sauce: Black pepper, Café de París, Aioli, Tumbet (Roasted Vegetables)
Additional charge €2

Empfohlene sosse: Schwarzem Pfeffer, Aioli, Tumbet (Gemüsegericht)
Aufpreis 2 €

SALADS / SALATE

Tomato and Mozzarella Salad with Basil-infused Oil (Tomato, Mozzarella, Black Olives and Capers) Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Öl (Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven und Kapern) 14€	Dill-marinated Salmon Salad with Mustard (Selection of Green Leaves, Red Oak Lettuce, Lollo Rosso, Tomato, Bean Sprouts, Alfalfa, Carrots, Black Olives and Capers) Salat mit Lachs in Dillmarinade und Senf (Blattsalatbouquet, Eichblattsalat, Lollo Rosso, Tomaten, Sojasprossen, Luzerne, Karotten, schwarze Oliven und Kapern) 16€
Goat Cheese Salad with Basil Oil (Selection of Green Leaves, Red Oak Lettuce, Lollo Rosso, Tomato, Bean Sprouts, Alfalfa, Carrots, Black Olives, Capers and Walnuts) Ziegenkäsesalat mit Basilikum-Öl (Blattsalatbouquet, Eichblattsalat, Lollo Rosso, Tomaten, Sojasprossen, Luzerne, Karotten, Schwarze Oliven, Kapern und Nüsse) 16€	Vegan salad (bouquet of lettuce leaves, spinach, watercress, artichokes, tomato and red onion) with Dijon mustard vinaigrette dressing, black olives and capers Veganer Salat (Blattsalat-Bouquet, Spinat, Kresse, Artischocken, Tomaten, rote Zwiebeln) mit Vinaigrette aus Dijon-Senf, schwarzen Oliven und Kapern 16€