

# ENTRANTES

ENTRANTS. STARTERS. VORSPEISEN. ENTRÉES.

**Pan cristal con tomate y aceite de oliva de Sóller** 6,00 €

Pa de vidre amb tomàtiga i oli d'oliva de Sóller  
*Crystal bread with tomato and olive oil from Sóller*  
Knusprige Brotscheiben mit Tomate und Olivenöl aus Soller  
*Pain de cristal à la tomate et huile d'olive de Sóller*

**Flor de alcachofa con foie y huevo a baja temperatura** 14,00 €

Flor de carxofa amb foie i ou a baixa temperatura  
*Artichoke flower with foie and egg at low temperature*  
Artischockenherz mit Foie-gras und Ei langsam gegart  
*Coeur d'artichaut et foie gras et oeuf cuit à basse température*

**Ensalada con nueces y bacón a la vinagreta de manzana** 12,00 €

Amanida amb nous i bacó a la vinagreta de poma  
*Salad of nuts and bacon with apple vinaigrette*  
Salat mit Walnüssen, knusprigem Speck und Apfeldressing  
*Salade de noix et bacon sur vinaigre de pomme*

**Carpaccio de gambas de Sóller con vinagreta de frutas frescas** 15,00 €

Carpaccio de gambes de Sóller amb vinagreta de fruites  
*Carpaccio of prawns from Sóller with fruits vinaigrette*  
Garnelen-Carpaccio aus Sóller mit Frucht-Vinaigrette  
*Carpaccio de gambas de Sóller avec vinaigrette de fruits*

**Carpaccio de pulpo** 13,00 €

Carpaccio de pop · *Octopus Carpaccio*  
Oktopus-Carpaccio · *Carpaccio de poulpe*

**Carpaccio de ternera con virutas de foie y salsa de Oporto** 14,50 €

Carpaccio de vedella amb burballes de foie i salsa d'oporto  
*Carpaccio of filet beef with slithers of foie and port wine sauce*  
Rinder-Carpaccio mit Entenstopfleber und Portweinsauce  
*Carpaccio de veau avec foie-gras et sauce porto*

**Pan, aceitunas y alioli** 1,90 €

Pa i olives · *Bread and olives* · Brot und Oliven · *Pain et olives*

# ENTRANTES

ENTRANTS. STARTERS. VORSPEISEN. ENTRÉES.

<b>Jamón de Jabugo</b> Pernil de Jabugo <i>Jabugo ham</i> Jabugo Schinken <i>Jambon du pays "Jabugo"</i>	22,00 €
<b>Terrina de foie con salsa de frambuesas</b> Terrina de foie amb salsa de gerds <i>Terrine de foie gras with raspberry sauce</i> Gänseleber-Terrine mit Himbeersauce <i>Terrine de foie-gras avec sauce framboise</i>	14,50 €
<b>Caracoles con alioli</b> Caragols amb all-i-oli • <i>Snails with al-i-oli sauce</i> Schnecken "mallorquinische Art" mit Knoblauchmayonnaise <i>Escargots à l'ail-i-oli</i>	13,50 €
<b>Chipirones</b> Xipirons • <i>Fried baby squid</i> • Kleine Tintenfische frittiert • <i>Encornets</i>	13,00 €
<b>Surtido de croquetas</b> Croquetes variades • <i>Selection of croquettes</i> Kroketten gefüllt mit Hähnchen, Fisch und Spinat • <i>Croquettes variées</i>	12,00 €
<b>Crepes rellenas de espinacas gratinadas con gruyere</b> Crepes farcides d'espinacs gratinades amb gruyère <i>Crepes stuffed with spinach and gruyere gratin</i> Crepes gefüllt mit Spinat, gratiniert mit Gruyere <i>Crêpes farcies aux épinards gratinée avec gruyère</i>	11,50 €
<b>Canelones de la casa</b> Canelons de la casa • <i>Cannelloni</i> Hausgemachte Cannellonis • <i>Cannellonis maison</i>	12,50 €
<b>Pan, aceitunas y alioli</b> Pa i olives • <i>Bread and olives</i> • Brot und Oliven • <i>Pain et olives</i>	1,90 €

# ESPECIALIDADES

(MÍN. 2 PERSONAS). PRECIO POR PERSONA.

<b>Zarzuela</b>	37,00 €
Sarsuela	
<i>Zarzuela (Fischpfanne)</i>	
Zarzuela de poisson et fruits de mer	
<b>Paella de pescado y marisco</b>	25,50 €
Paella de peix i marisc	
<i>Fish and seafood paella</i>	
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	
<i>Paella de poisson et fruits de mer</i>	
<b>Caldereta de langosta de Sóller</b>	68,00 €
Caldereta de llagosta de Sóller	
<i>Lobster soup "Menorquin style"</i>	
Langusten-Eintopf nach "Menorquinischer Art"	
<i>Caldereta de langouste à la Minorquine</i>	

# ARROCES (MÍN. 2 PERSONAS). PRECIO POR PERSONA.

ARROSSOS. RICE DISHES. REISGERICHTE. RIZ.

<b>Paella mixta ciega</b>	15,50 €
Paella mixta cega	
<i>Mixed paella with meat and fish</i>	
Gemischte Paella, mit Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch	
<i>Paella mixte viande et poisson</i>	
<b>Arroz negro</b>	17,00 €
Arròs negre	
<i>Black rice</i>	
Schwarze Paella mit Tintenfisch	
<i>Riz noir</i>	

# PESCADOS

PEIXOS. FISH DISHES. FISCH. POISSONS.

<b>Lenguado Meniere</b> Llenguado Menier <i>Meniere sole</i> Seezunge nach Müllerin Art <i>Sole meunière</i>	21,00 €
<b>Pescado del día a la parrilla</b> Peix del dia a la parrilla <i>Grilled fish of the day</i> Tagesfisch vom Grill <i>Poisson du jour grillé</i>	18,50 €
<b>Filete de gallo San Pedro aliñado y sus patatas confitadas</b> Filet de Gall Sant Pere amb patates confitades <i>John Dory filet with confit potatoes</i> Filet von Petersfisch mit Sosse und kandierten Kartoffeln <i>Filets de St Pierre sur lit de pommes de terres confites</i>	21,00 €
<b>Gambas de Sóller</b> Gambes de Sóller <i>Grilled Sóller prawns</i> Garnelen aus Sóller vom Grill <i>Gambas de Sóller grillées</i>	30,00 €
<b>Calamares a la parrilla</b> Calamars a la parrilla <i>Grilled squids</i> Tintenfisch vom Grill <i>Calamars grillés</i>	18,50 €
<b>Pescado de Sóller</b> Peix de Sóller <i>Grilled Sóller fish</i> Sóller Fisch vom grill <i>Poisson de Sóller grillé</i>	59,00 € / kg

# CARNES

CARNS. MEATS DISHES. FLEISCH. VIANDES.

**Carrillera de ternera crujiente con foie y cremoso de calabaza** 21,00 €

Galtes de vedella cruixent amb foie i cremòs de carabassa

*Crunchy Chin's veal with foie gras and creamy pumpking*

Knuspriger Geschmorte Rinderbacke mit Foie Gras und cremigem Kürbispüre

*Joues de boeuf croustillante sur crème de citronille et foie gras*

**Magret de pato con salsa de frambuesas** 19,00 €

Magret d'ànec amb salsa de gerds · *Breast of duck with raspberries sauce*

Entenbrust mit Himbeersauce · *Magret de canard à la sauce framboise*

**Paletilla de cordero en su jugo** 19,00 €

Espatlla de xot amb el seu suc · *Shoulder of lamb cooked in its juices*

Lammschulter im eigenen Saft · *Epaule d'agneau dans son jus*

**Pechuga de pollo con salsa de almendras** 15,00 €

Pitera de pollastre amb salsa d'ametlles · *Chicken breast with almonds sauce*

Hähnchenbrust in Mandelnsauce · *Blanc de poulet à la sauce d'amandes*

**Nuestro Entrecote de Angus con gratin de patatas** 24,00 €

El nostre Entrecote d'Angus amb patata gratin

*Our Angus beefsteak and potato gratin*

Unser Entrecote Angus mit Kartoffelgratin

*Notre entrecote d'Angus et gratin de pomme de terre*

**Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto** 27,00 €

Filet de vedella amb foie i salsa d'oporto

*Tenderloin with goose-liver and Port wine sauce*

Rinder Filet mit Gänseleber und Portweinsauce

*Filet de veau avec foie poilé et sauce porto*

**Solomillo de ternera a la parrilla** 25,00 €

Filet de vedella · *Tenderloin* · Rinder Filet · *Filet de veau*

**Solomillo de ternera a la pimienta** 26,00 €

Filet de vedella amb salsa de pebre · *Tenderloin with pepper sauce*

Rinder Filet mit Pfeffersauce · *Filet de veau à la sauce au poivre*