

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

Weine des Monats: 0,2 l/0,75 l

Querientes, Tempranillo und Cabernet Sauvignon rot, D.O. Uclés 8,50/29,50

Torreblanca, Les Atzavares, Chardonnay, weiß, D.O. Penedes 7,80/27,00

Cocas mallorquinas- hausgemachte mallorquinische Pinsa

(Hefeteig mit Olivenöl)

Coca de Trampó Tomate / Zwiebel / grüne Paprika / Olivenöl 13,50

Coca de pimientos asados gegrillte rote Paprika / schwarze Oliven 13,50

Coca de espinacas Spinat / Tomate / Pinienkerne / Rosinen 13,50

Coca con queso de cabra Ziegenkäse / Walnüsse / Honig 13,50

Extras (je 2,50): Thunfisch, Chorizo, Sobrasada, Jamón Serrano, Ziegenkäse, Champignons

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Extra Garnelenspieß + 4,50

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Presa Ibérica trinchada 26,50

Tranchierter Nackenkern vom Ibérico Schwein dazu Grillkartoffeln, Pimientos und de Padrón und geschmorten Kirschtomaten

Duo de pulpo y gambas a feira Tapa/Ración 16,50 /29,50

Oktopus und Garnelen nach galizischer Art mit AOVE und pimentón de la Vera

Tumbet Mallorquín (Vegan) 17,50

Ofengemüse nach mallorquinischem Rezept:

Kartoffeln, Auberginen, Paprika & Zwiebeln in Tomatensauce

Lomo de atún a la plancha 22,50

Thunfischfilet gegrillt mit Grillkartoffeln, knackigem Salat und Aioli

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

Conejo al ajillo 25,90

Kaninchen in Knoblauch-Sherry Sauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

mit tranchiertem Nackenkern vom Ibericoschwein +12,50