

mon boutique

Tapas&Cia

- Geschmorte Artischocken vom Grill in Arbequina-Olivenöl – 14,5 €
- (Arbequina ist eine katalanisch-mallorquinische Olivensorte mit mildem, fruchtigem Öl)
- Geschmorte Artischocken mit Burrata und frischem Basilikum-Pesto – 17,9 €
- Kroketten vom Freilandhuhn mit Ras el Hanout – 13,9 €
- Iberico-Schinken-Kroketten mit süßer Piquillo-Paprika-Marmelade – 13,9 €
- Süßkartoffelchips mit original griechischem Tzatziki – 8,9 €
- „Kurz gebratene“ spanische Tortilla aus in Olivenöl confierten Kartoffeln – 12,5 €
- „Kurz gebratene“ Tortilla mit Tartufata und weißem Trüffelöl – 13,9 €
- Bratkartoffeln mit aufgeschlagenen Eiern und Iberico-Schinken – 14,9 €
- Bratkartoffeln mit Eiern, Garnelen, Knoblauch und „Schokoladen-Habanero“ Chili – 18,9 €
- Mais-Nachos mit hausgemachter Guacamole und Cheddar-Jalapeño-Sauce – 13,5 €
- Padrón-Paprika mit Meersalzflocken – 8,9 €
- (Eine traditionelle Paprikasorte aus Galicien – meist mild, manchmal überraschend scharf)
- Kartoffel-Millefeuille mit scharfer Brava-Sauce aus „Tap de Cortí“-Chili – 10,9 €
- („Tap de Cortí“ ist eine mallorquinische Chilisorte mit intensivem Aroma und milder Schärfe)
- Wildkabeljau-Carpaccio „El Barquero“ mit Basilikum, Orange und schwarzen Oliven – 24 €
- Gegrillter Bauchschnitt vom Wilden Roten Thunfisch, mit Karotten-Zitrus-Escabeche – 22,9 €
- Regionale Tintenfische, andalusischer Stil, mit Kimchi-Aioli – 19,5 €
- Garnelen-Frühlingsrollen mit Zitrus-Chutney – 14,9 €
- Knoblauchgarnelen
- (Ein spanischer Klassiker: in pikantem Knoblauchöl confierte Garnelen) – 18,9 €
- „Pan de Cristal“ mit Iberico-Schinken und frischer Tomate – 19,5 €
- (Ein besonders luftiges, knuspriges Brot aus Katalonien und den Balearen)
- Gegrillte „Reserva“-Sobrasada mit Kalamata-Oliven-Focaccia – 12,7 €
- (Sobrasada ist eine weiche, luftgetrocknete Wurst aus Mallorca, mit Paprika und Schweinefleisch aus Freilandhaltung)

mon boutique

Mallorquinische Tapas

- Frito Marinero – 18,5 €
- (Ein traditionelles mallorquinisches Pfannengericht mit Garnelen, Tintenfisch, Oktopus, Muscheln, Paprika, Erbsen und Fenchel – inspiriert vom Fischeralltag)
- Pica Pica – 12,9 €
- (Ein herzhafter Eintopf aus Sepia, Knoblauch, Tomaten, Petersilie und Chili – rustikal und kräftig)
- Schweinefleischbällchen mit Mandeln und Majoran, serviert in einer cremigen Sauce aus Tomate und gerösteten Mandeln – 9,8 €
- Kartoffelsalat mit Karotte, Kapern und Knoblauch-Aioli
- (Eine rustikale Variante mit gestampften Kartoffeln und Aioli statt Mayonnaise) – 6,8 €
- Knusprige Auberginen „Imperial“ mit frischer Tomatensauce und Majoran – 13,9 €
- (Eine Hommage an das Lieblingsgemüse vieler Mallorquiner: die Aubergine)

Burger

- Smash-Burger aus gereiftem Rindfleisch, Kartoffelbrötchen, Bacon-Marmelade und „4spiceschup“ – 14,8 €
- (Hausgemachter Ketchup mit vier aromatischen Gewürzen)
- Smash-Burger aus gereiftem Rindfleisch mit Bacon-Marmelade und Ziegenkäse-Brie-Sauce – 15,8 €
- Artischocken-Burger (confitiert) mit Ziegenkäse und Tomaten-Sternanis-Marmelade – 15,8 €
- (Eine vegetarische Variante, die die Qualität der regionalen Artischocken feiert)
- Pommes frites – 3,8 €
- Süßkartoffelchips – 4,2 €

Desserts

- Käsekuchen mit Lotus-Keksboden – 7,9 €
- Vanille-Crème Brûlée mit roten Beeren – 8,5 €
- Mandel-Gató mit Eis aus rohen Mandeln – 8,5 €
- C'an Butxaca – handgemachtes Eis aus Pollença – 6,5 €
- Schokoladensoufflé mit Bourbon-Vanilleeis – 8,