

Tapas

	Geschmorte Artischocken vom Grill in Arbequina-Olivenöl <i>(Arbequina ist eine katalanisch-mallorquinische Olivensorte mit mildem, fruchtigem Öl)</i>	14,5 €
	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 €
	Maïs-Nachos mit hausgemachter Guacamole und Cheddar-Jalapeño-Sauce	13,5 €
	Padrón-Paprika mit Meersalzflöckchen <i>(Eine traditionelle Paprikasorte aus Galicien – meist mild, manchmal überraschend scharf)</i>	8,9 €
	Kartoffel-Millefeuille mit scharfer Brava-Sauce aus „Tap de Cortí“-Chili <i>(„Tap de Cortí“ ist eine mallorquinische Chilisorte mit intensivem Aroma und milder Schärfe)</i>	10,9 €
	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 €
	Gegrillte „Reserva“-Sobrasada mit Kalamata-Oliven-Focaccia. <i>(Sobrasada ist eine weiche, luftgetrocknete Wurst aus Mallorca, mit Paprika und Schweinefleisch aus Freilandhaltung)</i>	12,7 €

Mallorquinische Tapas

	„Frito Marinero“ (Ein traditionelles mallorquinisches Pfannengericht mit Garnelen, Tintenfisch, Oktopus, Muscheln, Paprika, Erbsen und Fenchel – inspiriert vom Fischeralltag)	18,5 €
	„Pica Pica“ (Ein herzhafter Eintopf aus Sepia, Knoblauch, Tomaten, Petersilie und Chili – rustikal und kräftig)	12,9 €
	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 (Eine Hommage an das Lieblingsgemüse vieler Mallorquiner: die Aubergine)	13,9 €

Burgers

	Smash-Burger aus gereiftem Rindfleisch, Kartoffelbrötchen, Bacon-Marmelade und „4spiceschup“ (Hausgemachter Ketchup mit vier aromatischen Gewürzen)	14,8 €
	Smash-Burger aus gereiftem Rindfleisch mit Bacon-Marmelade und Ziegenkäse-Brie- Sauce	15,8 €
	Artischocken-Burger (confitiert) mit Ziegenkäse und Tomaten-Sternanis-Marmelade (Eine vegetarische Variante, die die Qualität der regionalen Artischocken feiert)	15,8 €
	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	8,5 €

BITTE WENDEN SIE SICH AN UNS, WENN SIE EINE LEBENSMITTELALLERGIE ODER INTOLERANZ HABEN, VIELEN DANK