

## **VORSPEISEN-+**

- Carpaccio Cipriami art mit rukola und parmesan **18**
- Rotes Garnelen-Carpaccio mit Tobiko, Mango-Gel und gelber Chili-Mayonnaise **24**
- Vitello Tonnato **15**
- Gebratener camembert in holzofen mit apfel, cointreaul und rosinen **12**
- Tintefisch aus Andaluza art mit chipotle maionaise **17**
- Haus gemachte spanische Kroketen **12**
- Gegrillte krake auf sobrasada-kartoffel pur **23**
- Crunchy rolle mit garnelen, "camaiot" und gemüse mit sweet chilli **15**
- Frittierte paprikaschoten vom "Padron" **11**
- Gebackener kleine tintenfisch "andaluza" art **15**
- Lachs un avocado tartar mit wasabi und limette mayo **18**
- Garnelen in knoblauch **21**
- Rote mallorquinische garnelen in holzofen gebraten **33**

## **SALATEN**

- Garnelen und avocado salat mit kimchi mayonnaise **15**
- Burrata salat mit tomato und pesto **14**
- Ziegenkäse salat mit balsamic vinaigrette **13**

## **NUDELN-GEMÜSE-SUPPE**

- Foie-Ravioli mit Butter, Salbei, Apfel und Pistazien **19**
- Panciotti mit Jakobsmuscheln und Garnelen nach Putanesca-Art **22**
- Tagliatelle mit boletus, cherry tomate, parma käse und trüffle **24**
- Tagliatelle mit portwein sosse **14**
- Gemüse wok mit reis tagliatelle **19**
- Mit hähnchen **21**
- Mit garnelen **25**
- Gegrillte gemüse teller mit zigenkäse und pesto **17**
- Canelloni mit ente, foie, pilzen und Orange velouté **22**
- Gazpacho (Kalte gemüse suppe)**11** (Nur in der Saison)

## **PAELLA UND CALDERETA**

(Ab 2 person/preis pro person)

Paella mit hummer und meeresfrüchten **39**

Fisch und Meeresfrüchte Paella **26**

Schwarze Paella mit cuttlefisch, garnelen und safran-allioli **22**

Nudeln Paella mit seeteufel und garnelen **23**

Paella mit frische gemüse **16**

Hummer "Caldereta" nach Fornells art **39**

## **FISCH UND MEERESFRÜCHTE**

Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte **35**

Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte mit Hummer **49**

Halbwild Seebarsch "Für zwei"... in salzkruste **39 pro person**

Hummer aus grill **42**

Steinbut mit mediterrane Vinaigrette **26**

Seezunge gegrillt oder Meuniere **34**

Corvine filet aus Mallorquinische art **26**

## **FLEISCH**

Steak tartar La Gritta **32**

Kalbsfilet nach Cheff's art (Iberisch Landschiken, Champignon und sahne) **33**

Kalbsfilet gegrillt mit sautiertes Gemüse **31**

Iberische Schweinebacke geschmortet In Portwein **22**

Asiatische BBQ-Schweinerippchen mit Kartoffelspalten **24**

Gebratenes Lamm mit Tramuntana Kräuter, hummus und labneh **29**

Enten brust mit Feigen sosse und süßkartoffel puree **24**

Kalbs burger (200grs) mit Cheddar käse und karamellisiert zwiebeln **19**



steuer inbegriffen