

VORSPEISEN

IBÉRICO LANDESCHINKEN "CRISTAL" KNUSPRIGE BROT MIT "RAMALLET"	19€
KALBS CARPACCIO PARMESAN KÄSE UND RUCOLA	14€
VITELO TONNATO	14€
JACOBS MUSCHELN SAFRAN-CURRY UND KOKOSNUSS-MILCH CREME	16€
GEBRATENER CAMEMBERT IN HOLZOFEN MIT APFEL UND ROSINEN	10 <sup>50€</sup>
TINTEFISCH IN KNUSPRIGE SWARZE TAIG MIT "CITRUS ALLIOLI"	15€
HAUS GEMACHTE SPANISCHE KROKETEN	11€
GEGRILLTE KRAKE AUF SOBRASADA-KARTOFFEL PUR	17 <sup>50€</sup>
CRUNCHY ROLLE MIT GARNELEN, "CAMAIOT" UND GEMÜSE MIT SWEET CHILLI	12€
FRITIERTE PAPRIKASCHOTEN VOM "PADRON"	8€
GEBACKENER KLEINE TINTENFISCH "ANDALUZA" ART	9 <sup>50€</sup>
LACHS UND AVOCADO TARTAR MIT HORSERADISH SOSSE	16€
MALLORQUINISCHE ROTE GARNELEN IN KNOBLAUCH	21€

SALATEN

GARNELEN UND AVOCADO SALAT MIT KIMCHI MAYONNAISE	13€
GERAUCHETER BURRATA SALAT MIT PREMIUM TOMATE UND RUCOLA	11€
ZIEGENKÄSE SALAT MIT HÖNIG-WILDBEEREN BALSAMIC VINAIGRETTE	11€

NUDELN-GEMÜSE-  
SUPPE

PANSOTTI ÜBERBACKEN LA GRITTA ART	17€
TAGLIOLINI NERO A LA PESCATORA	22€
TAGLIATELLE MIT BOLETUS, PARMA KÄSE UND TRÜFFLE	24€
TAGLIATELLE MIT PORTWEIN SOSSE (SCHINKEN, CHAMPIGNON UND SAHNE)	14€
GEGRILLTE GEMÜSE TELLER MIT ZIGENKÄSE UNS PESTO	16€
GAZPACHO (KALTE GEMÜSE SUPPE)	11€

**PAELLAS**  
(MIN 2 PAX - PREIS PRO PERSON)

---

---

PAELLA MIT HUMMER UND MEERESFRÜCHTEN	35€
FISCH UND MEERESFRÜCHTE PAELLA	23€
SCHWARZE PAELLA MIT CUTTLFISCH, GARNELEN UND SAFRAN-ALLIOLI	22€
NUDELN PAELLA MIT SEETEUFEL UND GARNELEN	23€
PAELLA MIT GEMÜSE DER JAHRESZEIT	16€

---

---

**FISCH UND MEERESFRÜCHTE**

---

---

GEGRILLTER FISCH UND MEERESFRÜCHTE	34€
SEEBARSCH "FÜR ZWEI"... IN SALZKRUSTE ODER GEBRATEN	29€ P/P
HUMMER AUS GRILL MIT SPROSSEN SALA	29€
HUMMER "CALDERETA" NACH FORNELLS ART	34€
ROTE MALLORQUINISCHE GARNELEN CALA FORNELLS	33€
STEINBUT MIT GARNELLEN, VENUS MUSCHELN UND SAFRAN SOSSE	26€
SEEZUNGE GEGRILLT ODER MEUNIÈRE	29€
SEETEUFEL MIT KRÄUTERKRUSTE AUF TINTENFISCH "PISTO"	24€
PETERSFISCH NACH BILBAINA ART	32€

---

---

**FLEISCH**

---

---

STEAK TARTAR MIT POMMES STROH	27€
KALBSFILET NACH CHEFF'S ART (IBERISCH LANDSCHIKEN, CHAMPIGNON UND SAHNE)	29€
KALBSFILET GEGRILLT	27€
LAMMSCHULTER GEBRATEN BEI NIEDRIGETEMPERATUR	26€
ENTEN BRUST MIT HÖNIG-WASSER UND SÜSSKARTOFFEL PUREE	23€
KALBS BURGUER (220GRS) MIT ZIEGENKÄSE UND KARAMELLISIERT ZWIEBELN	16€
COQUELET MIT SCHARFE MARINADE GEGRILLT AUF HOLZGRILL	18€

---

---