

VORSPEISEN

Kalbs carpaccio parmesan käse und rucola **14**

Vitello Tonnato **14**

Jacobs muscheln safran-curry und Kokosnuss-milch Creme **16**

Gebratener camembert in holzofen mit apfel und rosinen **10,5**

Tintefisch in knusprige swarze TAIG mit "citrus Allioli" **15**

Haus gemachte spanische Kroketen **11**

Gegrillte krake auf sobrasada-kartoffel pur **17,5**

Crunchy rolle mit garnelen, "camaiot" und gemüse mit sweet chilli **12**

Fritierte paprikaschoten vom "Padron" **8**

Gebackener kleine tintenfisch "andaluza" art **10**

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** (Nur in der Saison)

PAELLA

(Ab 2 person/preis pro person)

Paella mit hummer und meeresfrüchten **29**

Fisch und Meeresfrüchte Paella **23**

Schwarze Paella mit cuttlefisch, 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 salat **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 Meuniere **29**

Seeteufel mit kräuterkruste auf tintenfisch "Pisto" **24**

Petersfisch nach Bilbaina Art **32**

FLEISCH

Steak tartar La Gritta **27**

Kalbsfilet nach Cheff's art (Iberisch Landschiken, Champignon und sahne) **29**

Kalbsfilet gegrillt **27**

Lammschulter gebraten in Holzkohleofen **26**

Enten brust mit Feigen - Pedro Ximénez Sauce und süßkartoffel puree **23**

Kalbs burger (220grs) mit Iberischer speck, Cheddar käse und karamellisiert zwiebeln **16**

Coquelet mit scharfe marinade gegrillt auf holzgrill **18**