

VORSPEISEN

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 **19**

Crunchy rolle mit garnelen, "camaiot" und gemüse mit sweet chilli **15**

Fritierte paprikaschoten vom "Padron" **11**

Gebackener kleine tintenfisch "andaluza" art **14**

Lachs tartar mit avocado und Horseradish sosse **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

Pansotti überbacken La Gritta art **17**

Spaghetтини Frutti di mare **22**

Tagliatelle mit boletus, cherry tomate, parma käse und trüffle **24**

Tagliatelle mit portwein sosse **14**

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 **36**

Fisch und Meeresfrüchte Paella **25**

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

Nudeln Paella mit seeteufel und garnelen **23**

Paella mit gemüse der Jahreszeit **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 **36** pro person

Hummer aus grill **42**

Steinbut mit mediterrane Vinaigrette **26**

Seezunge gegrillt oder Meuniere **34**

Corvine filet aus Mallorquinische art **26**

Petersfisch fritiert mit fritierte zwiebeln **34**

FLEISCH

Steak tartar La Gritta **32**

Kalbsfilet nach Cheff's art (Iberisch Landschiken, Champignon und sahne) **31**

Kalbsfilet gegrillt mit sautiertes Gemüse **29**

Iberische Schweinebacke geschmortet In Portwein **22**

Milchlammschulter gebraten in Holzkohleofen**32**

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

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