



Restaurant with History

**CON LO MEJOR DEL MAR**  
**FROM THE SEA**  
**MIT DEM BESTEN AUS DEM MEER**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Tartar de atún versión 2025</b> (3,5,8,11,13)<br>Tuna tartare, 2025 edition<br>Thunfisch Tartar version 2025                                                                                                                                                                                  | <b>24€</b>    |
| <b>Sobrasada de carabinero, gel de sus cabezas y carasatu</b> (1,4,5,10,13)<br>Scarlet prawn sobrasada (soft, paprika-spiced sausage from Mallorca),<br>prawn head gel, and carasatu bread<br>Riesengarnelen Sobrasada (Mallorquinischer Aufschnitt),<br>mit Gelee aus ihren Köpfen und Carasatu | <b>25€</b>    |
| <b>Croquetas negras de calamar de potera, alioli de tomillo y chips de yucca</b> (2,4,5,8,9,13,10)<br>Black squid croquettes, thyme aioli, and yuca chips<br>Schwarze Tintenfisch Kroketten, Thymian-Aioli und Yuca-Chips                                                                        | <b>16.50€</b> |
| <b>Carpaccio de pulpo, escamas de AOVE al pimentón y falso puré de patata violeta</b> (1,2,8,9)<br>Octopus carpaccio, smoked paprika EVOO flakes, and violet potato purée<br>Oktopus Carpaccio, Olivenöl-Schuppen mit Paprikapulver<br>und falsches violettes Kartoffelpüree                     | <b>21€</b>    |
| <b>Gyozas de zamburiñas, americana de sésamo negro y cebolleta china encurtida</b> (10,5,13,1,9,2,4)<br>Scallop gyozas, black sesame bisque, and pickled Chinese spring onion<br>Jakobsmuscheln Gyoza, amerikanische Sauce mit schwarzem<br>Sesam und eingelegten chinesischen Frühlingszwiebeln | <b>16€</b>    |
| <b>Mejillones de roca a la brasa, vinagreta de lemongrass e infusión de matcha</b> (5,10,13)<br>Grilled Rock Mussels with Lemongrass Vinaigrette and Matcha Infusion<br>Felsenmiesmuscheln vom Grill mit Vinaigrette aus Zintronengras<br>und einer Matcha-Infusion                              | <b>17.50€</b> |

**CON LO MEJOR DE NUESTRA HUERTA**  
**FROM OUR GARDEN**  
**MIT DEM BESTEN AUS UNSEREM GARTEN**

**Brioche de portobello, crema thai y polvo de trufa negra** (1) **16.50€**  
Portobello brioche, Thai cream, and black truffle dust  
Portobello-Pilze Brioche, Thai-Creme und schwarzes Trüffelpulver

**Pita de frito mallorquín de butifarro vegano** (2) **15.50€**  
**y salsa de cilantro y jalapeños**  
Vegan frito mallorquín pita, with cilantro and jalapeño sauce  
Pita mit mallorquinischem "Frito" und Koriander-Jalapeño-Sauce

**Falso capuccino de lentejas, patata y aceituna** (2) **12.50€**  
Lentil, potato, and olive "false cappuccino"  
Falscher Linsen-Cappuccino, mit Kartoffeln und Oliven

**CON LO MEJOR DE NUESTRO CAMPO**  
**FROM OUR FIELDS**  
**MIT DEM BESTEN VON UNSEREM FELD**

**Tataki ahumado de solomillo, glacé de tuétano** (2,8,9,13) **24€**  
**y espuma fría de castaña**  
Smoked beef tenderloin tataki, bone marrow glacé, and cold chestnut foam  
Geräuchertes Filet-Tataki, Glace aus Knochenmark und kaltem Kastanienschaum

**Rollitos de ropa vieja, crema de pintas rojas y confitura de manzana** **17€**  
"Ropa vieja" spring rolls, red bean cream, and apple preserve  
"Ropa Vieja" Röllchen, rote Bohnen Creme und Apfelkonfitüre

**Croquetón de cochinillo, curry verde y arándanos** (1,2,3) **13.50€**  
Iberian piglet croquette, green curry, and cranberries  
Spanferkel Riesen Krokette, grünes Curry und Heidelbeeren

**Huevo a baja temperatura, crema tibia** (2,3,6,12) **16€**  
**de Arzúa-Ulloa y migas de coliflor y frutos secos**  
Slow-cooked egg, warm Arzúa-Ulloa cheese cream,  
and cauliflower-nut crumble  
Bei niedriger Temperatur gegartes Ei, lauwarme Creme von Arzua-Ulloa  
und Blumenkohl-Brösel mit Nüsse

**CON NUESTROS CEREALES Y HARINAS**  
**CEREALS AND FLOURS**  
**MIT UNSEREM GETREIDE UND MEHL**

- Arroz caldoso de verduras asadas, boletus y trufa negra** 24€  
Creamy rice with roasted vegetables, boletus, and black truffle  
Cremiger Reis mit geröstetem Gemüse, Steinpilzen und schwarzem Trüffel
- Risotto de gamba roja, portobello y trufa negra** (1,2,4,5,10) 24€  
Red prawn risotto, portobello mushrooms, and black truffle  
Risotto mit roten Garnelen, Portobello-Pilzen und schwarzem Trüffel
- Raviolo de wanton de gamba roja y mantequilla de salvia y frutos secos** (1,2,4,5,10,13) 25€  
Red prawn wonton raviolo with sage butter and nuts  
Garnelen Wantan-Ravioli und Salbei-Butter mit Nüsse
- Canelón de gamba roja, veluté de sus cabezas y escamorza** (1,2,4,5,10) 25€  
Red prawn cannelloni, prawn head velouté, and smoked scamorza cheese  
Cannelloni Garnelen, Schaum aus ihren Köpfen und Scamorza-Käse

**NUESTROS PESCADOS • OUR FISH • UNSER FISCH**

- Bacalao confitado, crema de pera y helado de AOVE y pimiento** (4,5,13,9,10) 28€  
Confit cod, pear cream, and EVOO-paprika ice cream  
Confiertes Kabeljau, Birnencreme und Olivenöl und Paprikapulver Eis
- Shashimi de atún rojo, vinagreta de mango y emulsión de piquillos** (5,9,13) 26€  
Bluefin tuna sashimi, mango vinaigrette, and piquillo pepper emulsion  
Rotes Thunfisch Sashimi, Mango-Vinaigrette und Piquillo-Paprika Emulsion
- Tacos de de san pedro, pico de gallo y guacamole ahumado** (1,2,4,5,10,8,9,13,14) 25€  
John Dory tacos, pico de gallo, and smoked guacamole  
Petersfisch Stückchen, Pico de Gallo und geräuchertes Guacamole
- Suprema de merluza del pincho, gamba roja y Portobello** (1,4,5,10,13) 26€  
Line-caught hake supreme with red prawn and portobello  
Zarter Seehecht, rote Garnele und Portobello-Pilze

## NUESTRAS CARNES • OUR MEATS • UNSER FLEISCH

**Chuletón de vaca Madurado simmental Dry-aged 45 días** 1kg / 75€  
45-day Dry-Aged Simmental Beef Chop  
Simmentaler Rinder Kotelett, 45 Tage Dry-Aged

**Chuletón de vaca Madurado simmental Dry-Aged 90 días** 1kg / 90€  
90-day Dry-Aged Simmental Beef Chop  
Simmentaler Rinder Kotelett, 90 Tage Dry-Aged

**Burguer de vaca madurada, confit de cebolla y portobello, (1,2,13) queso mahonés y emulsión de trufa negra** 23€  
Aged beef burger with caramelised onion, portobello, Mahón cheese, and black truffle emulsion  
Burger vom gereiften Rind, Zwiebel-Portobello-Confit, Mahón-Käse und schwarze Trüffel Emulsion

**Tomahawk de ternera Angus madurado 30 días** 1kg/ 69€  
30-day Aged Angus Tomahawk  
Tomahawk-Steak vom Angus-Rind, 30 Tage gereift

**T-bon de Ternera suprema gallega madurado 30 días** 1kg/ 66€  
30-day Aged Galician Supreme Veal T-bone  
T-Bone-Steak vom galizischen Premium-Rind, 30 Tage gereift

**Entrecot de ternera suprema gallega Madurado 30 días (350gr aprox)** 29€  
30-day Aged Galician Supreme Veal Ribeye (approx. 350g)  
Entrecôte vom galizischen Premium-Rind, 30 Tage gereift (ca. 350 g)

**Magret de pato con glaseado de naranja, estragón y puré de boniato e higo** 26€  
Duck magret with orange glaze, tarragon, and sweet potato-fig purée  
Entenbrust mit Orangen-Estragon-Glasur und Süßkartoffel-Feigen-Püree

**Presa de cerdo ibérico a baja temp. Confit de boletus (13) y puré de manzana asada** 27€  
Slow-cooked Iberian pork shoulder, boletus confit, and roasted apple purée  
Iberisches Schweinefilet bei niedriger Temperatur gegart, Steinpilz-Confit und Püree aus gerösteten Äpfeln

## INFANTIL · CHILDREN'S MENU · FÜR KINDER

|                                                                                                                                                 |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Tallarines de pasta fresca y boloñesa</b> (1,13)<br>Fresh pasta tagliatelle with bolognese sauce<br>Frische Nudeln mit Bolognese-Soße        | <b>12€</b> |
| <b>Palomitas de pollo, patata fritas y ketchup</b> (1)<br>Chicken popcorn with fries and ketchup<br>Hähnchen-Popcorn, Pommes frites und Ketchup | <b>12€</b> |
| <b>Fish and chips de merluza</b> (1,4)<br>Hake fish & chips<br>Seehecht Fish and Chips                                                          | <b>12€</b> |

## NUESTROS POSTRES · DESSERTS · UNSERE DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Tarta de queso en dos texturas, caviar de frutos rojos y mora liofilizada</b> (2,3,13)<br><b>(Recomendado para compartir entre dos personas)</b><br>Cheesecake in two textures, red fruit caviar, and freeze-dried blackberry<br>(Recommended for sharing between two people)<br>Käsekuchen in zwei Texturen, rote Früchte Kaviar und gefriergetrocknete Brombeere<br>(Empfohlen zum Teilen für zwei Personen) | <b>14€</b>                   |
| <b>Chocolate blanco, mousse de mango y fruta de la passion</b> (1,2,6)<br>White chocolate coulant with mango and passion fruit mousse<br>Weiße Schokolade Coulant mit Mango-Mousse und Passionsfrucht                                                                                                                                                                                                             | <b>9.50€</b>                 |
| <b>Suflé Alaska versión 2025</b> (1,2,3)<br>Alaska soufflé, 2025 version<br>Soufflé Alaska Version 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>9.50€</b>                 |
| <b>Crepe suzette flambee</b> (1,2,3,13)<br>Crêpe Suzette<br>Crêpe Suzette flambiert                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>9'50€</b>                 |
| <b>El chocolate negro y sus texturas</b> (1,2,3)<br><b>(Recomendado para compartir entre dos personas)</b><br>Dark chocolate and its textures (Recommended for sharing between two people)<br>Schwarze Schokolade und ihre Texturen. (Empfohlen zum Teilen für zwei Personen)                                                                                                                                     | <b>14€</b>                   |
| <b>Bola de helado</b><br><b>(consultar sabores disponibles)</b><br>Scoop of ice cream (ask for available flavors)<br>Kugel Eiscreme (bitte nach verfügbaren Sorten fragen)                                                                                                                                                                                                                                        | <b>1u. 3.50€ / 2u: 5.90€</b> |

## ALÉRGENOS • ALLERGENE

**Algunos de nuestros platos pueden contener alguno de los siguientes alérgenos, si desea más información puede pedirla a nuestros camareros.**

Some of our dishes may contain some of the following allergens, If you would like more information please ask one of our waiters.

Einige Gerichte können die Allergene enthalten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach genauen Einzelheiten.



1.Gluten



2.Lácteos



3.Huevos



4.Crustáceos



5.Pescado



6.F. Secos



7.Altramuces



8.Sésamo



9.Soja



10.Moluscos



11.Apio



12.Cacahuetes



13.Dióxido  
de Azufre  
y sulfitos



14.Mustaza



COMPARTE TU EXPERIENCIA  
SHARE YOUR EXPERIENCE