



Restaurant with History

Vorspeisen

FINE FOOD

- | | |
|---|----------------|
| Almadraba Roter Thunfisch-Tatar v.2026 [GF] | 26 € |
| <i>Der Riese der Meerenge, zubereitet mit orientalischer Präzision. (Allergene 4, 6, 10, 11, 12)</i> | |
| Tagliatelle vom Tintenfisch (Calamar de potera) [GF] | 22.50 € |
| <i>Meeresseide aus unserer Bucht mit lauwarmer Tintenfischcreme und Aioli-Perlen. (Allergene 2, 3, 4, 7, 12, 14)</i> | |
| Ceviche Nikkei vom Sankt Petersfisch [GF] | 22 € |
| <i>Der edelste Fisch unserer Boote mit Cancha-Mais und Vinaigrette von der gegrillten Ananas. (Allergene 1, 4, 6, 11, 14)</i> | |
| Nigiri Erde & Feuer | 19 € |
| <i>60 Tage gereiftes Rindfleisch, Edamame-Tempura und Teriyaki-Emulsion. (Allergene 1, 6, 11, 12)</i> | |
| Tempura Austral Roll | 23 € |
| <i>Australische Garnelen, geröstete rote Paprika und Mahón-Käsecreme, umhüllt von Panko und in nativem Olivenöl extra frittiert, serviert mit unserer Kabayaki-Emulsion. (Allergene 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12)</i> | |
| Felsenmiesmuscheln | 19€ |
| <i>mit Vinaigrette aus Zintrongras und einer Matcha-Infusion. (Allergene 2, 4, 6, 12, 14)</i> | |

STREET FOOD

Geräuchertes Angus-Lenden-Tataki [GF]

26 €

Japanische Präzision mit der Seele des Feuers.

Mit Mark-Glasur und luftigem Tapioka-Schaum. (Allergene 6, 7, 11, 12)

Schwarze Tintenfisch-Kroketten

16.50 €

Kroketten aus reiner Tinte, Thymian-Aioli

und tropische Maniok-Chips. (Allergene 1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)

Kroketten vom mallorquinischen Spanferkel

16.50 €

Niedrigtemperatur-Spanferkel, grüne Curry-Emulsion

und sauer-scharfe Blaubeersauce. (Allergene 1, 3, 4, 6, 7, 12)

Sa Huerta Falafel

17 €

Essenz aus lokalen Hülsenfrüchten, Guacamole-Schaum

und die mystische Schärfe von rotem Curry. (Allergene 6, 11)

Veganes Frito Mallorquín Pita

19 €

Unsere neu interpretierte Tradition mit Jalapeño-Tzatziki

und lyophilisierter schwarzer Olive. (Allergene 1, 7)

Char Siu Bao von der Porc Negre Schweinshaxe

16.50 €

Dampfbrötchen gefüllt mit zartem balearischem

Fleisch und Kreuzkümmelaroma. (Allergene 1, 6, 7, 11, 12)

Pasta

Botanische Carbonara

19 €

Spaghetti, Cashewcreme, geräucherter Kräuterseitling,

Hefeflocken und grob gemahlener Pfeffer. (Allergene 1, 3, 11)

Risotto mit roter Garnele und frischem Trüffel [GF]

29 €

Cremiger Reis mit Sóller-Garnele, Portobello-Pilzen

und dem Aroma von frischem Trüffel. (Allergene 2, 7, 12, 14)

Raviolo vom mallorquinischen Porc Negre

23.50 €

Unsere jahrtausendealte Rasse in einem Spiel

der Texturen mit Tapioka und Trüffelcreme. (Allergene 1, 3, 7)

Unsere fleischgerichte

FINE FOOD

Argentinisches Angus Entrecôte (30 Tage Dry-Aged) [GF] 31 €

350g pure Noblesse. Ein marmorierter, seidiger Schnitt mit knusprigen Kartoffeln und konfitierten Piquillo-Paprika.

Simmental Premium Rinder-Kotelett (60 Tage Dry-Aged) [GF] 85 €/kg

1.200g wilde Kraft. 60 Tage Reifung für eine fast mystische Intensität.

Irishes Angus Tomahawk (30 Tage Dry-Aged) [GF] 75 €/kg

1.000g keltisches Erbe. Ein imposantes, saftiges Stück Fleisch.

Gebratenes Spanferkel nach traditioneller Art [GF] 28 €

Das Wahrzeichen unserer Insel. Kristalline Haut und butterzartes Fleisch, serviert mit afrikanischer Batata Harra.

STREET FOOD

Lamm-Pastela mit Rosmarinhonig 27 €

Ein Hauch der arabischen "Mayurqa".
Eine andalusische Reise mit zartem Lamm und getrockneten Aprikosen. (Allergene 1, 3, 7, 8, 11, 12)

Unsere fischgerichte

FINE FOOD

Konfitierter Kabeljau mit Tomaten-, Birnen- und Kokoscreme [GF] 32 €

Konfitiert in Olivenöl der Tramuntana auf einer Emulsion von Ramellet-Tomaten und Kokos-Infusion. (Allergene 2, 6, 14, 4)

Seehecht-Suprema im zeitgenössischen Tajine 31 €

Kurz angebraten und im Ingwerdampf gegart.
Serviert mit grünem Curry-Creme und Zitrus-Couscous. (Allergene 1, 2, 4, 8, 14)

STREET FOOD

Sankt Petersfisch in Tempura 31 €

Klassischer Felsenfisch in hauchdünnem Teigmantel.
Serviert mit Kartoffel-Airbags und Soja-Yuzu-Emulsion.. (Allergene 1, 4, 3 6, 12)

Goldgewürzte Mayonnaise, Brot und Oliven. 3.50 €
--

Auswahl an hausgemachtem Karotten- und Roggenbrot, Auswahl an Oliven und unsere gewürzte Mayonnaise. (Allergene 1, 7)

Kindermenu

Frische Tagliatelle 12.90 €

Mit hausgemachter Bolognese. (Allergene 1, 3, 9)

Hähnchen-Popcorn 12.90 €

Knusprige Hähnchenbissen mit goldbraunen Pommes. (Allergene 1, 3, 6)

Fish and Chips 12.90 €

Fischfilets im Backteig nach traditioneller Art mit Pommes. (Allergene 1, 3, 4)

Unsere desserts

FINE FOOD

Käsekuchen Tramuntana & Kyoto

14.50 €

Cremiger Mahón-Käse auf handgemachtem
Insel-Keks mit der Eleganz von Matcha-Tee. (Allergene 1, 3, 6, 12, 7, 8)

Weißer Schokoladenlandschaft

11.50 €

Gefüllt mit Mango-Mousse auf einem Bett aus
Schokoladen-„Steinen“ und hausgemachtem Eis. (Allergene 1, 3, 6, 7, 8)

STREET FOOD

Tiramisu von Mango, Passionsfrucht und Kardamom

9.90 €

Der europäische Klassiker mit exotischer Säure
und betörendem Kardamom-Duft. (Allergene 1, 3, 7, 8, 12)

Mallorquinische Mandel-Briwat

10.90 €

Knuspriges Filoteig-Dreieck mit lokaler Mandelcreme, Zimt,
Tonkabohne und salzigem Karamelleis. (Allergene 1, 3, 7, 8)

Eiskarte

1 KUGEL

3.90€

2 KUGELN

6.50€

3 KUGELN

8.50€

Eine Prise Glück

Doppelter Genuss

Das volle Erlebnis

Dunkle Schokolade (Al: 6, 7, 8) • **Weißer Schokolad** (Al: 1, 6, 7, 8)
Waldfrüchte (Al: 7, 8) • **Vanille** (Al: 3, 7)
Gesalzene Karamelle (Al: 7) • **Erdbeere** (Al: 7, 8)



1. Gluten



2. Krebstiere



3. Eier



4. Fisch



5. Erdnüsse



6. Soja



7. Milchprodukte



8. Schalenfrüchte



9. Sellerie



10. Senf



11. Sesam



12. Schwefeldioxid
/ Sulfite



13. Lupinen



14. Weichtiere