

Entrantes

Crema de coliflor y coco	11,00 €
Tartar de ternera con tostadas de ajo y aceite de chorizo	19,00 €
Tartar de salmón con aguacate, manzana y lima, acompañado de wakame y mayonesa de wasabi.....	15,00 €
Carpaccio de gambas rojas de Sóller con chutney de mango, cebolla encurtida y brotes.....	16,00 €
Ensalada de queso de cabra con naranja confitada, frutos secos y vinagreta de chili dulce.....	14,00 €
Duo de vieiras y gambas rojas de Sóller sobre puré de guisantes, "Suquet" de sobrassada y salteado de setas con camallot	17,00 €
Sopas mallorquinas con huevo poché	12,00 €

Pescados

Lomos de lubina con salsa de hierbas sobre cesta de frito de marisco.....	22,00 €
Bacalao confitado en aceite de guindillas, escalivada y alioli de ajo negro.....	19,00 €
Calamares a la plancha con aceite de cilantro, acompañado de polenta y ensalada	18,00 €
Lomos de salmón con costra de pesto y salteado de verduras agridulces	17,00 €

Carnes

Secreto ibérico con patatas paja, pimientos y salsa de mostaza y miel.....	20,00 €
Magret de pato sobre cama de arroz salvaje de cítricos y salsa de naranja.....	21,00 €
Terrina de cordero mallorquin con salsa de calabaza y chips de patata morada	23,00 €
Solomillo de ternera con patatas al horno, reducción de vino tinto y salteado de espárragos y setas.....	24,00 €

Nuestras sugerencias

Gambas de Sóller a la plancha con ensalada.....	30,00 €
Chuletón de ternera al grill con verduras de temporada (mín. 2 personas).....	44,00 €
Lubina a la sal (mín. 2 personas - por encargo).....	40,00 €
Risotto de setas y queso mahonés	16,00 €
Tagliatelle con gambas, espinacas y aceite de trufa.....	13,00 €
Ravioli de Marisco con salsa Nantua	15,00 €

Si tiene alergias o intolerancias alimentarias, por favor, comuníquese a su camarero.

Starters

Cauliflower and coconut cream	11,00 €
Beef tartare with garlic toast and chorizo oil	19,00 €
Salmon tartare with avocado, apple and lime, served with wakame and mayonnaise of lime and wasabi	15,00 €
Soller's red shrimp carpaccio with mango chutney, pickled onion and sprouts	16,00 €
Goat cheese salad with candied orange dried fruits and sweet chili vinaigrette	14,00 €
Duo of scallops and Soller's prawns on mashed peas, "Suquet" of "Sobrassada" and sautéed mushrooms with "Camallot"	17,00 €
"Sopas Mallorquinas"(fine bread slices with vegetables) with poached egg	12,00 €

Fish

Sea bass filets with herb sauce on fried seafood basket.....	22,00 €
Cod cooked in chilli pepper oil, "Escalivada" (roasted vegetables) and black garlic aioli	19,00 €
Grilled squid with coriander oil, accompanied by polenta and salad	18,00 €
Salmon loins with pesto crust and sautéed sweet and sour vegetables	17,00 €

Meats

Iberian pork "Secret" with straw potatoes, peppers and mustard and honey sauce	20,00 €
Duck magret on bed of wild citrus rice and orange sauce	21,00 €
Majorcan Lamb terrine with pumpkin sauce and purple potato chips	23,00 €
Beef sirloin with baked potatoes, reduction of red wine and sautéed asparagus and mushrooms	24,00 €

Our suggestions

Grilled Soller prawns with salad.....	30,00 €
T-bone steak (minimum 2 people).....	44,00 €
Sea bass in salt crust (minimum 2 people - please book in advance).....	40,00 €
Mushrooms Risotto with mahonés (Menorca) cheese	16,00 €
Tagliatelle with Shrimps, spinach and truffle oil.....	13,00 €
Seafood Ravioli with Nantua sauce	15,00 €

If you have allergies or food intolerances, please inform your waiter.

Vorspeisen

Blumenkohl-Kokos-Suppe.....	11,00 €
Rindertartar mit Knoblauchtost und Chorizoöl.....	19,00 €
Lachstartar mit Avocado, Apfel und Limette, begleitet von Wakamealgen und Limetten-Wasabi-Mayonnais.....	15,00 €
Carpaccio von Garnelen aus Sóller mit Mango-Chutney, eingelegten Zwiebeln und Sprossen.....	16,00 €
Ziegenkäsesalat mit kandierter Orange, Trockenfrüchten und süßer Chilli-Vinaigrette	14,00 €
Duo von Jakobsmuscheln und Garnelen auf Erbsenpüree mit Sobrassad-Jus, gebratenen Pilzen und "Camallot"	17,00 €
„Sopas Mallorquinas“ (Brot-Gemüse Eintopf) mit pochiertem Ei	12,00 €

Fisch

Wolfsbarschfilets mit Kräutersauce auf einem Körbchen „Meeresfrüchte-Frito“	22,00 €
Kabeljau, konfiert in Chiliöl, Escalivada (Gegrilltes Gemüse) und Aioli vom schwarzen Knoblauch.....	19,00 €
Gegrillter Tintenfisch mit Korianderöl, Polenta und Salat	18,00 €
Lachsfilet mit Pesto-Kruste und sautiertem süß-saurem Gemüse.....	17,00 €

Fleisch

„Geheimnis“ vom Iberico-Schwein mit Strohkartoffeln, Paprika und Honig-Senfsauce.....	20,00 €
Entenbrust auf Zitrus-Wildreisbett mit Orangensauce.....	21,00 €
Mallorquinischen Lamm-Terrine mit Kürbissauce und violetten Kartoffelchips	23,00 €
Rinderfilet mit Ofenkartoffeln, Rotwein-Reduktion und gebratenem Spargel mit Champignons	24,00 €

Unsere Empfehlungen

Gegrillte Garnelen aus Sóller mit Salat.....	30,00 €
T-Bone Steak (mindestens 2 Personen).....	44,00 €
Wolfsbarsch in Salzkruste (mindestens 2 Personen - auf Vorbestellung).....	40,00 €
Risotto mit Pilzen und Mahonés Käse (Menorca).....	16,00 €
Tagliatelle mit Garnelen, Spinat und Trüffelöl.....	13,00 €
Meeresfrüchte-Ravioli mit Nantua-Sauce.....	15,00 €

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten, bitte informieren Sie ihren Kellner.

Entrée

Crème de chou-fleur et noix de coco.....	11,00 €
Tartare de boeuf au pain grillé à l'ail et huile de chorizo.....	19,00 €
Tartare de saumon à l'avocat, pomme et citron vert, accompagné de wakame et mayonnaise de citron vert et wasabi	15,00 €
Carpaccio de crevettes rouges de Sóller avec chutney de mangue, oignons au vinaigre et choux	16,00 €
Salade de fromage de chèvre avec orange confite, fruits secs et vinaigrette au chili doux.....	14,00 €
Duo de coquilles Saint-Jacques et crevettes rouges de Sóller sur purée de pois, "Suquet" de Sobrassada et champignons sautés.....	17,00 €
"Sopas mallorquinas" (Tranches fines de pain et légumes) à l'oeuf pêché.....	12,00 €

Poissons

Filet de Loup de mer, sauce aux herbes sur un lit de fruits de mer frits	22,00 €
Morue confite à l'huile de piment rouge, "Escalivada" (légumes grillés) et Aioli à l'ail noir.....	19,00 €
Calamars grillés à l'huile de coriandre, accompagnés de polenta et de salade	18,00 €
Longes de saumon à la croûte de pesto et sauté de légumes aigres-doux	17,00 €

Viandes

"Secret ibérique avec pommes de terre, poivrons et sauce à la moutarde et au miel	20,00 €
Magret de canard sur lit de riz sauvage aux agrumes et sauce à l'orange.....	21,00 €
Terrine d'agneau mallorquin à la citrouille et croustilles pourpres.....	23,00 €
Surlonge de boeuf avec pommes de terre au four, réduction au vin rouge et asperges sautées avec champignons.....	24,00 €

Nos suggestions

Crevettes rouges de Sóller grillées et salade	30,00 €
Steak T-bone grillé et légumes de saison (Minimum 2 personnes)	44,00 €
Loup de mer en croûte de sel (Minimum 2 personnes - sous réservation).....	40,00 €
Risotto de champignons et fromage mahonés (Minorque).....	16,00 €
Tagliatelle avec des crevettes à l'épinard et à l'huile de truffe	13,00 €
Ravioli aux fruits de mer avec sauce Nantua	15,00 €

Si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires, S'il vous plaît, informez votre serveur.

Carta Vegetariana

Vegetarian Menu | Vegetarische Karte | Menu Végétarien

Risotto de setas	14,00 €
Mushroom Risotto	
Pilzrisotto	
Risotto aux champignons	
Ensalada Templada de verduras	10,00 €
Tempered vegetable salad	
Warmer Gemüsesalat	
Salade de légumes tempérée	
Ensalada Caprese con tomate, mozzarella y albahaca	12,00 €
Caprese salad with tomato, mozzarella and basil	
Caprese-Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
Salade Caprese avec mozzarella, tomate et basilic	
Hummus con crudités	10,00 €
Hummus with crudités	
Hummus mit crudités	
Houmous aux crudités	
Parrillada de verduras con queso Provolone	14,00 €
Grilled vegetables with Provolone cheese	
Gegrilltes Gemüse mit Provolone-Käse	
Légumes grillés au fromage provolone	
Pasta al Pesto	12,00 €
Basil Pesto Pasta	
Pasta mit Basilikum Pesto	
Pâtes au pesto au basilic	
Crema del Día	12,00 €
Cream of the day	
Crèmesuppe des Tages	
Velouté du jour	
Albóndigas de arroz y lentejas con salsa de tomate	13,00 €
Rice and lentil meatballs with tomato sauce	
Reis-Linsen-bällchen mit Tomatensauce	
Boulettes de riz et de lentilles à la sauce tomate	
Salteado de setas y espárragos con patatas	13,00 €
Sautéed mushrooms and asparagus with potatoes	
Sautierte Champignons und Spargel mit Kartoffeln	
Champignons et asperges sautés avec pommes de terre	

If you have allergies or food intolerances, please inform your waiter.

Selección de postres

Desserts selection | Nachtisch-Auswahl | Sélection de desserts

Coulant de Chocolate con helado	9,00 €
Chocolate Coulant with ice cream	
Schokoladencoulant mit Eis	
Coulant au chocolat avec glace	
Gató de Almendra con helado	7,00 €
Almond cake with ice cream	
Mandelkuchen mit Eis	
Gâteau aux Amandes avec glace	
Fresas al balsámico con helado	7,00 €
Balsamic strawberries with ice cream	
Balsamico-Erdbeeren mit Eis	
Fraises sautées au vinaigre balsamique avec glace	
Tarta de brossat con coulis de fresa y nueces caramelizadas	8,00 €
Cottage cheese pie with strawberry coulis and caramelized walnuts	
Ricotta-Torte mit Erdbeersauce und karamellisierten Walnüssen	
Gâteau de Ricotta avec coulis de fraises et les noix caramélisées	
Mango en texturas sobre tierra de oreo	9,00 €
Mango in textures on earth of oreo	
Mango in Texturen auf Oreo Erde	
Manque dans les textures sur la terre de l'oreo	
Tabla de quesos	10,00 €
Cheeseboard	
Käsebrett	
Table de fromages	

If you have allergies or food intolerances, please inform your waiter.