

entrantes y ensaladas

SOPA DE PESCADO A traditional Mallorquin fishsoup Fischsuppe	6,90	ENSALADA CAPRESE tomate y mozzarella Caprese salad with tomato and mozzarella Caprese Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	6,50
SOPA DE TOMATE con nata Cream of tomato soup Tomatencremesuppe	4,50	VITELLO TONNATO lonchas finas de asado de ternera blanca con salsa de atún Thinly sliced veal topped with a tuna and caper cream sauce classically Italian Dünne Scheiben vom Kalbsbraten mit Thunfischsauce	9,50
SOPA MINISTRONE Minestrone soup Minestroneuppe	4,50	CARPACCIO DE TERNERA Wafer thin slices beef fillet olive oil, lemon topped with parmesan shavings Carpaccio vom Rind mit Parmesansheiben	9,80
CARPACCIO DE ATÚN macerado con pimienta, limón Carpaccio of tunafish with pepper lemon marinade Carpaccio vom Thunfisch mit Pfeffermarinade	9,90	JAMÓN SERRANO Spanish cured ham served simply Serrano Schinken	6,90
ENSALADA RUCULA CON GAMBAS SALTEADAS Rocket salad with fried prawns Gebratene Gambas auf Rucolasalat	8,90	ENSALADA CON BACON Y SETAS PORCINI Crispy pancetta and porcini mushrooms served on a seasonal mixed salad Salat mit gebratenem Speck und Steinpilzen	8,95
TIMBAL DE AGUACATE CON GAMBAS Avocado timbale with prawns Timbale von Avocado mit Gambas	11,50	MELÓN CON JAMÓN DE PARMA Melon with italian parma cured ham Melone mit Parma Schinken	11,50
GAMBAS AL AJILLO Peeled prawns served sizzling in a spicy garlic oil Geschälte Gambas in Knoblaucholsud, scharf	11,50		
ENSALADA DE TOMATE con cebolla y salsa balsamico Tomato salad with onion and balsamic sauce Tomatensalat mit Zwiebeln und Balsamicosauce	4,50		
ENSALADA CESAR con parmesano y salsa Cesar Caesar salad Cäsarsalat mit Parmesan und Cäsardressing	6,50		
PARFAIT DE HIGADO de pollo con tostada melba Chicken liver pate with brandy and melba toast Hühnerleberparfait	6,95		
ENSALADA MIXTA CON ATÚN Mixed salad with tuna fish Gemischter Salat mit Thunfisch	7,90		



pasta

	Entrante	Principal
SPAGHETTI AL AGLIO E OLIO con ajo, tomate marinado, rucula Spicy with garlic, rocket and sun dried tomatoes Mit Knoblauch, Rucola und marinierten Tomaten, scharf	7,50	9,95
TAGLIATELLE CON GAMBAS Y AGUACATE ajo y tomate Tagliatelle tossed with prawns, avocado, garlic and tomatoes Tagliatelle mit Gambas und Avocado	8,50	12,95
SPAGHETTI A LA BOLOÑESA Spaghetti bolognese Spaghetti Bolognese	6,50	9,95
LASAGNE CASERA gratinada con queso y salsa de tomate Homemade lasagne Hausgemachte Lasagne	6,50	9,50
PENNE ALL'ARRABBIATA con tomate picante Spicy with tomatoes Scharf mit Tomatensauce	5,40	8,90
TORTELLINI reellenos de carne picada y gratinados con mozzarella Filled with mince, tomato sauce and gratinated with mozzarella Gefüllt mit Hackfleisch und gratiniert mit Mozzarella	6,50	9,95
CANELONI reellenos de carne picada Filled with mince and tomato sauce gratinated with mozzarella Gefüllt mit Hackfleisch und gratiniert mit Mozzarella	6,50	9,95
PENNE A LA BOSCAIOLA con setas y parmesano Fresh porcini mushrooms garlic white wine parmesan and cream Sahnesauce mit Steinpilzen und Parmesan	7.50	10,90
TAGLIATELLE CON SALMÓN y calabacín Salmon white wine and tomato sauce with herbs and courgettes Mit Lachs und Zucchini	7,90	11,50

pescados

BISTEC DE ATÚN con sesamo y salsa de mango y granadilla Tuna steak sauteed with sesame seeds & served with a mango & passion fruit dressing Gegrilltes Thunfischsteak mit Sesam und Mango-Passionsfruchtdressing	11,90
FILETE DE SALMÓN con ensalada mixta y rucola, salsa de queso fresco y cebollino Grilled salmon lemon & chive cream cheese dressing served on a rocket salad Gegrilltes Lachsfilet mit gemischtem Salat und Rucola, Schnittlauchquark	9,90
MEDALLONES DE RAPE CON SALSA DE CRUSTÁCEOS , gambas y almejas Monkfish fillets baked in a shellfish and clam sauce Seeteufelmedaillons mit Krustentiersauce, Gambas und Herzmuscheln	17,50
LENGUADO entero con salsa de mantequilla y limon Whole Dover sole sauteed and served with a lemon butter sauce Gebratene Seezunge an Zitronenbuttersauce	19,90
LUBINA A LA SAL (minimo 2 personas) precio por kilo Seabass in saltcrust (minimum two persons) price per kg Wolfsbarsch in der Salzkruste (minimum 2 Personen) Preis pro Kg	39,50
DORADA entera a la plancha con ajo Whole baked sea bream with garlic Ganze gegrillte Dorade mit Knoblauch	16,90
FILETE DE MERLUZA con gambas al champagnes salsa Fillet of hake oven baked with prawns and served with a champagne sauce Seehechfilet mit Gambas an Champagnersauce	16,90
MEDALLONES DE RAPE PROVENÇAL con ajo, cebolla, pimientos, tomate y hierbas Medaillons of monkfish with sweet peppers, onions, garlic and herbs Seeteufelmedaillons Provençal mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern	16.50

carnes

TOURNEDOS DE TERNERA	18,50	PECHUGA DE POLLO	8,90
envuelto con bacon y crosta de queso Stilton y salsa vino tinto. Fillet of beef wrapped in bacon, grilled, gratinated with Stilton and served with a red wine sauce Rindertournedos im Speckmantel, mit Stiltonkäsekruste und Rotweinsauce		troceada a la pimienta verde con patatas fritas Supreme of chicken in a green pepper sauce with french fries Geschnezzelte Hähnchenbrust an Sahnesauce mit grünem Pfeffer und Pommes Frites	
CORDON BLEU DE TERNERA BLANCA	13,50	POLLO ALLA CACCIATORA	9,90
con patatas fritas Veal cordon bleu with french fries Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Frites		Supreme of chicken alla cacciatora Hähnchenbrust Cacciatora	
BISTEC DE CADERA	10,90	POLLO TROCEADA AL CURRY	9,50
de ternera argentina con mantequilla de hierbas, patatas fritas Argentinian rumpsteak gratinated with herbal butter, french fries Argentinisches Huftsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites		con arroz y verduras Chicken in a mild curry sauce with rice and vegetables Hähnchenbrust an Currysauce mit Reis und Gemüse	
SOLOMILLO DE CERDO 'DIANA'	11,50	ESCALOPINES DE CERDO al Marsala	11.50
con champiñones Fillet of pork with a mushroom sauce Schweinfilet Diana mit Pilzen		Fillet of pork in marsala sauce Schnitzel vom Schweinfilet an Marsalasauce	
PECHUGA DE PATO rosada a la naranja	13,50	SOLOMILLO DE CERDO	13,90
Grilled duck breast in a Cointreau orange sauce Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce		al gorgonzola con gnocchi Fillet of pork with gorgonzola and gnocchi Schweinfilet an Gorgonzolasauce mit Gnocchi	
SOLOMILLO DE TERNERA CAFÉ DE P QUATTRO STAGIONI	9,40	SOLOMILLO DE CORDERO ROSADO	17,50
Tomate, queso, jamón, champiñones y alcachofas Ham, mushrooms and artichokes Schinken, Champignons und Artischocken		con ajo y hierbas Roast pink fillets of lamb with garlic and herbs Rose gebratene Lammfilets mit Knoblauch und Kräutern	
ARIS gratinado con mantequilla de hierbas	18,50	SOLOMILLO DE TERNERA A LA PIMIENTA VERDE	18,50
Fillet of beef Café de Paris gratinated with herbal butter Rinderfilet Café de Paris		Fillet of beef in green pepper sauce Rinderfilet an grüner Pfeffersauce	
CARRE DE CORDERO	18,90		
con crosta de mostaza Rack of lamb oven baked with a mustard crust Rosa gebratenes Lammcarre mit Senfkruste			
ESCALOPE DE LOMO EMPANADO	8,90		
con patatas fritas Breaded pork escalope sauteed with french fries Paniertes Schweineschnitzel			

Unless stated all main course are served with potatoes and vegetables of the day

Todos los precios + 7% IVA aceitunas, alioli y pan 1 euro por persona
All prices + 7% VAT, olives, alioli and bread, 1 euro per person
Alle Preise + 7% IVA Oliven, Alioli und Brot, 1 euro pro person

