



Kleine Speisen

- Omas hausgemachte Kroketten mit Eichelmastschinken und Brathähnchen aus Freilandhaltung 13,00€
Traditionelles Rezept, Aromen, die Sie nach Hause kommen lassen.
- Iberischer Belota Schinken mit Schwarzbrot und Ramallet-Tomate 26,70€
Iberischer Belota Schinken aus Jabugo, begleitet von dem typisch mallorquinischen Pa amb Oli.
- Gratinierte Jakobsmuscheln nach galizischer Art 16,00€
Ein Klassiker der Galizischen Küche bereitet im der Jospier-Grill.
- Maistoast mit Guacamole und mariniertem Lachs 12,00€
Knusprig gebratener Maistoast, begleitet von einer erfrischenden Guacamole und einigen marinierten Lachswürfeln im orientalischen Stil.

Kalte Vorspeisen

- Balfego-Thunfisch-Tartar, Salmorejo und Chipotle 19,50€
Traditionelles Rezept aus der „Chifa“-Küche, begleitet von einem Klassiker der spanischen Küche mit einer würzigen und rauchigen Note.
- Burrata, confierte Tomate, Gremopesto und Oliven-Focaccia 16,50€
Cremige Burrata, begleitet von einer köstlichen italienischen Sauce, einer Mischung aus Pesto mit Gremolata, Tomatenmarmelade und einer zarten Oliven-Focaccia.
- Zitrussalat, Walnüsse, Ziegenkäse und Senfdressing 13,50€
Mischung aus Salat, Walnüssen, Zitruspalten, Ziegenkäse und Senfdressing.
- Tomaten-, Avocado- und Mango-Ceviche mit Tiger Milch 13,50€
Ein erfrischendes Gericht mit säuerlichen und leicht würzigen Noten.

Warme Vorspeisen

- Gegrillter Oktopus, Kartoffel mit gelbem Chili und Paprikaöl von La Vera 19,50€
Gekochte und dann auf unserem Grill gegrillte Oktopuskeule, begleitet von einer peruanischen Causa, gekochten Kartoffeln, gewürzt mit gelbem Chili und Limette. Abgerundet wurde das Ganze mit einer Ajada, einem sautierten Knoblauch mit Öl und Paprika.
- Cremiger Reis mit roten Garnelen, Tintenfisch und Guanciale 18,50€
Aquerelo-Reis mit einer leckeren Basis aus roten Garnelen, für den knusprigen Touch runden wir ihn mit knuspriger Guanciale.
- Frische Pasta mit Steinpilzen, Parmesancreme und Sommertrüffel 17,00€
Vegetarische Pasta-Variante mit reichlich geriebenem Trüffel.

Inklusive MwSt

Fisch

- Gegrillte Wolfsbarschlende mit sardiniescher Fregula und Txangurro** 29,50€
Gegrillter Wolfsbarsch, dazu eine Art Grieß aus Sardinien und ein Krabbenfleischetopf mit Gemüse.
- Steinbuttende, Wermut-Beurre Blanc mit sautiertem Gemüse nach mallorquinischer Art** 28,50€
Geputztes und gegrilltes Steinbuttende, dazu etwas mallorquinisches Gemüse mit Rosinen und Pinienkernen, abgerundet mit einer klassischen Butter-Weißwein-Sauce.
- Geräucherter Thunfisch mit konfierten roten Zwiebeln und cremiger Ratatouille** 30,50€
Balfego-Thunfischlende, bei schwacher Hitze geräuchert. Mit Zwiebelmarmelade und cremigem Gemüse, die ihm einen süßen und warmen Kontrapunkt verleihen.

Fleisch

- Mit PX glasiertes iberisches Schweinefleisch, Sellerieschaum und Kohleintopf** 26,50€
Bei niedriger Temperatur gegartes Stück iberisches Schweinefleisch, glasiert mit Fleischsaft und PX-Wein. Als Beilage etwas Kreuzblütlergemüse, das ihm den ländlichen Geschmack verleiht.
- Mallorquinische Lammschulter mit kandiernem Kaffee-Toffee und Tumbet** 28,00€
Langsam in unserem Holzofen zubereitetes, mallorquinisches Lammschulter, glasiert mit einer Kaffeesauce, die ihm einen Röstgeschmack verleiht, und dem typisch mallorquinischen Sommergemüserezept.
- „Es Molí“ Wagyu-Burger vom Grill** 24,50€
Mit gereiftem Mayonnaise-Käse, konfierten Zwiebeln, geräuchertem BBQ und Pipara-Mayonnaise.
Ein 100% Mallorquinische Wagyu Rindfleisch-Burger (180 gr. Pro Stuck) von der Son Bellut Farm im Santa Maria bereitet auf der Josper-Grill. Wer kann widerstehen?

Vom Grill

- Premium Ribeye-Steak** 85,00€ x kilo
Galizisches Fleisch aus Gutrei, Roxa d'ouro-Auswahl. Galizische Blondine und friesisches Kreuz. 60 Tage Reifung.
- Premium Entrecote 350 gr.** 42,00€
Dry Aged Fleisch aus unserer Auswahl mit mehr als 20 Tagen Reifezeit.
- Tournedós 300gr.** 38,50€
Mallorquinisches Getreiderindfleisch
- Buey Picaña 350gr.** 43,00€
Authentischer galizischer Ochse. Mehr als 60 Tagen Reifezeit.

* Alle Fleischsorten werden mit Bratkartoffeln und karamellisierten Piquillo-Paprikaschoten serviert.

Inklusive MwSt

Nachspeisen

Snickers	8,50€
Wie ein Käsekuchen aber mit gesalzenem Karamell, Erdnüssen, Schokolade und Schokoladeneis.	
Lemon Pie	8,50€
Ein frisches Dessert mit Zitrone und Merengue.	
Pistacho Cheesecake	8,50€
Klassisches Dessert mit einer besonderen Note, mit Himbeerpulver, Streuseln aus roten Früchten und gezuckerten Pistazien.	
Macarons	8,50€
Sortiment von drei Macarons, Himbeere, Oreo und Raffaello mit Vanilleeis.	
Spanische Käseplatte	8,50€
Die besten nationalen Käsesorten.	

Café

Espresso	2,20€
Espresso Macchiato	2,50€
Americano	2,40€
Cappuccino	3,80€
Carajillo	3,25€
Latte Macchiato	3,80€
Tea	2,80€

Licores

Amaretto · Bailey's	6,00€
Fernet Branca · Grappa · Jägermeister · Ramazotti	5,25€
Hierbas · Dulce · Mezclado · Seco	4,60€
Limoncello	4,60€

Inklusive MwSt