

Kleine Speisen

Kroketten vom iberischen Schinken mit Guanciale-Schleier	13,50€
Hausgemachte Kroketten mit Rocoto-Mayonnaise und flambiertem Guanciale-Schleier	
Iberischer Bellota Joselito Schinken Handgeschnitzt	27,50€
Joselito Gran Reserva iberischer Schinken D.O. Guijuelo begleitet von mallorquinischem Pa amb Oli.	
Jakobsmuscheln mit Nussbutter	16,50€
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Nussbutter und leicht scharfer Rocoto-Creme	

Kalte Vorspeisen

Burrata mit Tomatentatar	17,00€
Tomatentatar mit neapolitanischem Pesto Rosso, Schnittlauchöl und Olivenerde	
Rinderfilet-Tartar	23,00€
Handgeschnittenes Rindertartar auf gegrilltem Knochenmark, serviert mit Brioche.	
Salat mit Ziegenkäse und Senf	14,00€
Mischung aus Salat, Walnüssen, Zitruspalten, Ziegenkäse und Senfdressing.	
Thunfisch-Tartar von Balfegó	19,50€
Ein erfrischendes Gericht mit säuerlichen und leicht würzigen Noten.	
Josper-gegrillte Aubergine	13,00€
Serviert mit weisser Miso-Paste, Ricotta und mallorquinischen Mandeln.	
Lachs-Tartar	17,50€
Ein Philippinisches Rezept, das an Ceviche erinnert, mit einem Hauch Kokosnuss	

Warme Vorspeisen

Gegrillter Oktopus, Kartoffel mit Sobrasada	20,50€
Gekochte und dann auf unserem Grill gegrillte Oktopuskeule, begleitet von Trüffel-Parmesan und Katsuobushi.	
Cremiger Reis mit roten Garnelen	19,00€
Aquerelo-Reis mit roten Garnelen, Tintenfisch und knusprigem Guanciale.	
Frische Pasta mit Pilzen	17,00€
Vegetarische Pasta mit Trüffel-Parmesan-Sahnesauce.	

Fisch

Wolfsbarsch mit Vinaigrette	29,50 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Selleriecreme und leichter Sauce	
Steinbutt mit Beurre Blanc	29,00 €
Gegrilltes Steinbutt-Kotelett mit mallorquinischem Gemüse, Weißweinsauce und Schnittlauchöl	
Gegrillter Balfegó-Thunfisch	31,50 €
Mageres Stück gegrillter Balfegó-Thunfisch mit 12 Stunden geschmortem Sofrito und Trüffelmayonnaise	

Fleisch

Niedrig gegartes Spanferkel	27,50 €
Entbeintes Spanferkel mit Kartoffelcreme, Pak Choi und eigener Reduktionssauce	
Milchlamm-Schulter	29,00 €
Im Josper-Grill vollendet, mit Rosmarinkartoffeln und Demi-Glace mit Ras el Hanout und Minze	
„Es Molí“-Burger	25,50 €
Hausgemachter Wagyu-Burger mit gereiftem Mahón-Käse und Sweet-Chili-Sauce, dazu Pommes	

Vom Grill

Premium Rinderkotelett	85,00 €/kg
Galicisches Rindfleisch (Gutrei, Auswahl Roxa d'Ouro), über 60 Tage gereift, mit zwei Beilagen nach Wahl	
Premium Entrecôte (350 g)	42,00 €
Auswahlfleisch, über 20 Tage gereift, mit einer Beilage nach Wahl	
Kalbs-Tournedo (300 g)	38,50 €
Mallorquinisches Getreidekalb, mit einer Beilage nach Wahl	
Picanha vom Ochsen (350 g)	43,00 €
Echter galicischer Ochse, über 60 Tage gereift, mit einer Beilage nach Wahl	

Beilagen

Rosmarinkartoffeln	4,00 €
Saisongemüse aus dem Josper-Grill mit Romesco-Sauce	3,50 €
Grüner Salat mit leichter Vinaigrette	3,50 €
Kartoffel-Parmentier	4,50 €
Pommes mit Schale und Gewürzen	3,50 €
Grüner Spargel	5,00 €

Inklusive MwSt

Desserts

Cheesecake mit gesalzenem Karamell	8,50 €
Inspiziert von Snickers, mit gesalzenem Karamell, Erdnüssen, Schokolade und hausgemachtem Gianduja-Schokoladeneis	
Ananas-Carpaccio	8,50 €
Mit in Rosmarin aromatisierter Ananas und hausgemachtem Kokoseis	
Pistazien-Cheesecake	8,50 €
Cremiger Kuchen mit Beeren-Crumble, karamellisierten Pistazien und hausgemachtem Pistazieneis	
Weiß-Schokoladen-Brownie	8,50 €
Mit Himbeerkern und hausgemachtem Limetteneis	

Café

Espresso	2,30€
Espresso Macchiato	2,60€
Americano	2,50€
Cappuccino	4,00€
Carajillo	3,40€
Latte Macchiato	4,00€
Tea	3,00€

Liköre

Amaretto · Bailey's	6,30€
Fernet Branca · Grappa · Jägermeister · Ramazotti	5,50€
Hierbas · Dulce · Mezclado · Seco	4,80€
Limoncello	4,80€