Kleinigkeiten & Brot - Aperitivos & Pan - Appetizers & Bread

68	Korb warmes Brot (15a) Pan / Bread	2,40€
69	Korb warmes Brot (15a) mit Aioli (17) Pan y aioli / Bread with aioli	3,40€
70	Warmes Brot (15a) mit geröstetem Knoblauch Pan de aioli / Garlic bread	3,90€
71	Aioli (17) Salsa aioli / Aioli	1,80€
72	Kräuterbutter (21) Mantequilla de herbas / Herb butter	1,80€
10	Getrocknete marinierte Tomaten Tomates secos en aceite / Marinated tomatoes	3,90€
11	Oliven mit Kräutern – eingelegt nach Art Tapas y más Aceitunas variada / Home made marinated olives	4,40€
25	In Kräuter-Chili-Öl eingelegter spanischer Käse (21) Queso en aceite picante / Spain cheese in oil -spicy-	6,90€
31	Spanischer Serranoschinken - hauchdünn geschnitten Jamón serrano / Serrano ham	8,50€

Unserer Saucen werden stets frisch und aus besten Zutaten zubereitet.

Aioli wird bei uns täglich frisch zubereitet und besteht aus hochwertigem Pflanzenöl, Knoblauch, Eigelb und Salz. Ursprünglich kommt sie aus dem Katalanischen und wird als Vorspeise zu Brot oder Oliven gereicht sowie als Beigabe zu Fisch, Fleisch und Gemüse.

Mojo Rojo (rote Mojo) besteht aus Pflanzenöl, roter Paprika, Knoblauch, Chili, Salz, Essig und Cumin. Serviert wird sie meist mit Canarischen Kartoffeln oder Fleisch.

Mojo Verde (grüne Mojo) besteht aus Pflanzenöl, Essig, Koriander, Knoblauch, Salz, Chili und Curmin. Serviert wird sie meist mit Kartoffeln oder Fisch.

Suppen frisch zubereitet - Sopa - Soups

2 Mallorquinische Fischsuppe (18/23/27) 8,50€
Sopa de pescado / Fish Soup

3 Canarischer Gemüseeintopf mit Kümmel abgeschmeckt (23) 7,50€
Potaje Canario / Canary´s vegetables stew

Salate - Ensaladas - Salads

Alle Salate servieren wir wahlweise mit

- Acceto de Modena Balsamico & Olivenöl (24/28)
  Olive oil-Balsamico dressing
- Estragon-Senf-Dressing (24/28)
  Estragon-Mustard dressing
- Joghurt-Orangen-Dressing (21)
  Yoghurt-Orange dressing

40 Kleiner Beilagensalat 5,90€
Small side salad

4 Großer gemischter Salat 8,90€
Big mixed salad

5 Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust 12,90€
Mixed salad with chicken

6 Bunter Salat mit Serranoschinken und Trauben 13,90€
Mixed salad with serrano ham and grapes

85 Thunfisch-Schafskäse-Salat (18/21/28) 12,90€
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Peperoni
Mixed salad with tuna, feta cheese, olives and peperoni

369 Zwei kross gebratene Edelfischfilets (15a/18) 13,90€
auf gemischtem Salat
Two grilled fish filet with mixed salad

376 Bunt gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse (21) 12,90€
und gerösteten Walnüssen (22c)
Mixed salad with grilled goat cheese and roastet walnut

Spanisches Omelett - Tortilla - Omelettes

34 Tortilla (17) — 9,90€
Tortilla de Patatas / Spanish omelette

35 Tortilla (17) wahlweise mit — 10,90€
Tortilla de Patatas opcional con/ Spanish omelette optional with

- Thunfisch (18) - Atúna – Tuna
- Chorizo Paprikawurst - Chorizo – Chorizo causage
- Käse (21) - Queso – Cheese
  oder - or
- Spinat - Espinacas – Spinach

Jede weitere Zutat — 2,00€
Cualquier ingrediente adicional/ Any additional ingredient

Reisgerichte - Paella - Rice Courses

Unsere Paella wird frisch zubereitet und dauert ca. 20-30 Minuten
Nuestra paella está recién preparada y tarda unos 20-30 minutos
Our paella is freshly prepared and takes about 20-30 minutes

337 Paella (1) gemischt mit Fleisch und Fisch (18/23) für 2 Personen — 35,90€
Paella Valenciana para 2 personas
Mixed paella with fish and meat for 2 persons

37 Jede weitere Portion — 19,90€
Para una persona mas / Any more portion

338 Paella (1) mit Fisch (18/23) für 2 Personen — 36,90€
Paella de Marisco para 2 personas
Fish paella for 2 persons

38 Jede weitere Portion — 19,90€
Para una persona mas / Any more portion

Tapas Variationen - Variacioón de Tapas - Tapasplate

Vom Chefkoch ausgewählte Tapas-Spezialitäten
Especialidades de tapas seleccionadas por el chef / Tapas specialties selected by chef

345 Tapasplatte Vegetarisch (15a/17/21) für 2 Personen — 31,90€
Gemischte vegetarische Tapas-Spezialitäten
Variación de tapas vegetariano para 2 personas
Selection of vegetarian tapas for 2 Persons

346 Tapas Fleischplatte (15a/17) für 2 Personen — 36,90€
Gemischte Tapas-Spezialitäten mit Fleisch
Variación de tapas con carne para 2 personas
Selection of tapas with meat for 2 Persons

347 Tapas Fischplatte (15a/16/17/18/27) für 2 Personen — 37,90€
Gemischte Tapas-Spezialitäten mit Fisch
Variación de tapas con marisco para 2 personas
Selection of tapas with fish for 2 Persons

350 Tapas Spezialplatte (15a/16/17/18/21/27) für 2 Personen — 34,90€
Gemischte Tapas-Spezialitäten mit
Fleisch, Fisch und Vegetarisch
Variación de tapas escogidas por el jefe de cocina para dos
Mixed selection of tapas for 2 Persons

351 Tapas Spezialplatte (15a/16/17/18/21/27) für 3 Personen — 48,90€
Gemischte Tapas-Spezialitäten mit
Fleisch, Fisch und Vegetarisch
Variación de tapas escogidas por el jefe de cocina para tres
Mixed selection of tapas for 3 Persons

Tapas Vegetarisch - Tapas vegetarian

9 Scharfe Kartoffeln in Tomatensauce (23) — 3,90€
Patatas bravas / Hot potatoes in tomato

23 Canarische Kartoffeln mit Meersalz und grüner Mojo (28) — 4,40€
Papas arrugadas con mojo / Canary´s potatoes

28 Gebackener spanischer Käse (15a/17/21) mit Orangenchutney — 6,50€
Queso enpanado frito / Fried cheese pie with chutney

29 Champignon gefüllt mit Spinat und Käse (23) überbacken — 5,50€
Champiñón relleno con espinacas y queso
Mushrooms filled with spinach and baked with cheese

75 Pimientos de Padrón mit Meersalz — 5,90€
Pimientos de padrón / Pimientos de Padrón

340 Spinatkroketten (15a/17) mit roter Mojo (28) — 4,90€
Patatas bravas / Hot potatoes in tomato

Tapas mit Fleisch - Tapas con carne - Tapas with meat

12 Datteln im Speckmantel — 5,90€
Dátiles y bacon / Dates in bacon

15 Hackleischbällchen (15a/17) in Tomatensauce (23) — 5,40€
Albóndigas de carne y salsa de tomate/Meatballs in tomato sauce

26 Chicken Wings in Paprika mariniert an BBQ-Sauce (24) — 5,40€
Alitas de pollo / Chicken wings

43 Geflügelleber in Himbeerjus (23/28) — 5,40€
Higaditos de pollo en frambuesa vinagre/ Chicken liver with raspberry jus

52 Gegrillte Chorizo — 6,40€
Chorizo a la plancha / Grilled pepper sausages

341 Hausgemachte Kartoffel-Fleisch-Bällchen (15a/17) — 5,40€
Albóndiga de patatas rellenas de carne/Potatoball with meat filled

342 Hähnchenbrust in Honigsauce (23) mit gerösteten Mandeln (28) — 6,40€
Pechuga de pollo en salsa de miel con piñones / Chicken in honey sauce with pine nut

361 Kaninchen nach kanarischer Art (23) — 6,50€
Conejo salmorejo / Rabbit canarian art

516 Rippchen in Honigsauce (23) — 6,50€
Costillas de cerdo con miel / Spare Rips in honesauce

Tapas mit Fisch - Tapas con pescado - Tapas with fish

17 Garnelen (16) in Knoblauch-Weisswein-Sud (21/28) — 10,90€
Gambas al ajo / Shrimps in garlic y wine

19 Hausgemachter Meeresfrüchtesalat (16/27) — 6,90€
mit Tintenfisch,(27) Garnelen,(16) Pulpo (27) und Muschelfleisch (27)
Ensalada de frutas del mar / Seefood salad

22 Marinierte Sardellen (18) — 5,40€
Boquerones en vinagre / Marinated anchovies

24 Frittierte Sardellen (15a/18) mit Zitrone — 6,50€
Boquerones fritos / Fried sardines

80 Garnelen im Kartoffelnest (16) — 6,40€
Rollitos de papa rellenos de gambas / Gambas-Potatocluster

355 Fischkroketten (15a/17/18) mit Zitrone und grüner Mojo (28) — 6,40€
Croquetas de pescado / Fish-Croquette

356 Chipirones frittiert (15a/27) — 6,40€
Chipirones fritos / Grilled baby calamar

358 Frittierte Tintenfischringe (15a/17) mit grüner Mojo (28) — 6,20€
Calamares a la Romana / Baked Clamares with green Mojo

365 Oktopus galizischer Art (27) — 12,90€
Pulpo á la gallega / Pulpo galzien art

Fleischgerichte - Carne - Meat Courses

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse und eine Beilage des Tages*
With Vegetables of the Saison and side dishes

Als Sauce können Sie auswählen* / You can choose the sauce

- Champignon-Schnittlauch-Sauce (21/23) / Mushroom-Chive-Sauce
- Grüner Pfeffer-Sauce (21/23) / Green Pepper Sauce
- Blauschimmelkäse-Sauce (21/23) / Cheesesauce
- Hausgemachte Kräuterbutter (21) / Handmade Herbagebutter

39 Argentinisches Rib Eye Steak vom Grill* — 24,90€
Argentina rip-eye steak from the Grill*

50 Argentinisches Rumpsteak vom Grill* — 24,90€
Argentina rumpsteak from the Grill*

65 Gegrilltes Schweinefilet* — 20,90€
Grilled fillet of pork*

41 Gegrilltes Schweinefilet mit Bacon bardiert* — 21,90€
Grilled fillet of pork with bacon*

44 Dreierlei gegrilltes Fleisch* — 22,90€
Grilled mead with vegetables and side dishes

63 Schnitzel vom Schwein (paniert) (15a/17) * — 17,90€
Pork escalope with vegetables and side dishes

42 Hähnchenbrust mit span. Käse (21) und Serranoschinken gefüllt — 18,90€
an Zucchiniratatouille (23) und Rosmarinkartoffeln
Chicken filled with serrano and cheese at zucchini and rosemary potatoes

60 In Honig und Knoblauch marinierte Spar Ribs gegrillt — 17,90€
an Honigsauce (23) mit Grillgemüse und Kartoffelspalten
Spare Rips with honey sauce, grilled vegetables and potatoes

62 Geschmorte Kaninchenkeule „Mallorquin“ — 18,90€
auf Kartoffel-Staudensellerie-Ragout (23)
Rabbit mallorquin art with potatoes-celery-ragout

79 Krustenkotelett vom Schwein in Thymian-Rosmarin-Knoblauch-Sud — 18,90€
mit Canarischen Kartoffeln in einer heißen Pfanne serviert
Pork cutlet in thyme-rosemary-garlic and canary´s potatoes

Fischgerichte - Pescado - Fish Courses

45 Trilogie von gebratenen Fischfilets (15a/18) 22,90€
an Sherrycreme (21/28) mit Canarischen Kartoffeln
Mixed grilled fish plate with sherry sauce and carary´s potatoes

46 Dorade (18) Royal in Meersalzkruste mit Canarischen Kartoffeln 33,90€
Zubereitung ca. 20-30 Minuten
Die Dorade wird an Ihrem Tisch vom Service vorgelegt und filetiert
Gilthead of the Grill in a sea salt crust with grilled vegetables and canary´s potatoes - Preparation 20-30 minutes - Filleted at the table

47 Dorade (18) Royal mit Grillgemüse und Canarischen Kartoffeln 24,90€
Gilthead of the Grill with grilled vegetables and canary´s potatoes

66 Geschälte Großgarnelen (16) in Knoblauchöl 20,90€
serviert im Tontopf mit Salatbeilage (24/28)
Prawns in garlic sauce

67 Großer Calamar (24/27/28) gegrillt in Olivenöl und Knoblauch auf Salat 20,90€
Grilled calamar con oliveoil and garlic

Speisen für die Minis (nur für Kinder) - Only for the Kids

48 Chicken Wings mit Pommes frites (15a/17/18) 9,90€
Chicken wings with pommes

49 Fischstäbchen mit Pommes frites 9,90€
Fish nuggets with pommes

Desserts - Postre - Sweet Courses and Desserts

51 Crema catalana – spanische Créme brûlée (17/21) 6,90€
mit einem Hauch von Muskat und Zuckerkruste
Crema catalana

53 Flan Caramel (17/21) 6,90€
Cream caramel

54 Gebratene Milch (15a/21) 6,90€
Fried Milk

86 Toblerone-Parfait (17/21/22a) mit marinierten Himbeeren 8,50€
Parfait from "Toblerone" with marinated raspberry

96 Käseplatte mit verschiedenen spanischen Käsesorten 14,90€
frischem Obst und Orangenchutney (21)
Cheese plate with fruit and orange chutney