

V O R S P E I S E N

	Cazuela mit Ei, Tomatensauce, Chorizo und Sobrasada	15€
	Zucchini Scheiben, Ziegenkäse, Mandeln und Satay Sauce	16€
	Lauwarmer grüner Spargel, Rucola, Parmesan und Ingwer	16€
	Andalusische Tomaten-Gazpacho, getoastetes Brot und Gewürze	16€
	Burrata mit zweierlei Tomaten, geräucherter Sardine, Rucola, Pesto, Kaviar von Olivenöl	19€
	Tatar vom Wolfsbarsch, Brunnenkresse, Tomate, Gurke und rote Zwiebeln.	20€
	Hausgemachte Entenleberpastete "mi-cuit", Feigenmarmelade	21€
	Ceviche vom Thunfisch, grüne Papaya, Paprika "Leche de Tigre" Marinade mit Kokosmilch	23€
	Iberischer Schinken "Bellota", Brot und Tomaten	26€

P A S T A U N D R E I S

	Lasagne Bolognese, Mesclun Salat	19€
	Spaghetti mit Pesto, Fetakäse, Tomaten, schwarzen Oliven und gerösteten Pinienkernen	22€
	Gnocchi, Tomatensauce, frisches Basilikum und Parmesan	23€
	Spaghetti mit Meeresfrüchten	26€
	Risotto im «Paella»-Stil.	27€
	Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln, Champignons und Parmesan	28€

F L E I S C H G E R I C H T E

	Hamburger aus Rindfleisch, Manchego-Käse, konfitierte Zwiebel und Pommes Frites	20€
	Marokkanische Pastilla mit Entenkonfit, Mandeln, Koriander, Gewürzen und Rucola	22€
	Bio Hähnchenbrust, "Curry Style", Basmati-Reis, Wok Gemüse	23€
	Pluma Ibérica, im eigenen Saft karamellisierte Äpfel, Kartoffelpüree	27€
	Im eigenen Saft konfierte Lammhaxe, Kartoffelpüree und Rosmarin	27€
	Entrecote vom Black Angus Rind 300gr, Pommes Frites	30€

F I S C H G E R I C H T E

	Kabeljaufilet mit cremigem Tintenfisch-Reis, grünem Spargel, Emulsion von schwarzem Knoblauch	25€
	Wolfsbarschfilet mit frischen Tomaten, Kapern, Thymian, Basilikum, schwarzer Olivenpaste und Reis	27€
	Große Garnelen vom Grill, flambiert mit « hierbas ibicencas », Basmati-Reis	29€
	Tataki vom Thunfisch, Avocadocreme, Champignons, Ponzu-Sauce	30€
	Tagesfisch (Preis pro Person – mindestens 2 Personen)	35€