






## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

|   |     |
|---|-----|
| Patatas bravas  | 8€  |
| Focaccia, Burrata, Tomate und Schinken  | 9€  |
| Kroketten mit Huhn und iberischem Schinken Hähnchen   | 9€  |
|  Padron Paprika  | 12€ |
|  Andalusische Tomaten-Gazpacho, getoastetes Brot und Gewürze | 14€ |
|  Balearische Käseplatte                                      | 14€ |
|  Burrata, Rucola und Pesto                                   | 15€ |
| Hausgemachte Entenleberpastete "mi-cuit", Feigenmarmelade   | 20€ |
| Iberischer Schinken "Bellota", Brot und Tomaten   | 23€ |

## PASTAS UND PAELLAS

|   |     |
|---|-----|
| Lasagne Bolognese, Mesclun Salat  | 19€ |
|  Spaghetti mit Pesto, Fetakäse, Tomaten, schwarzen Oliven und Pinienkernen | 21€ |
| Gemüsepaella (Preis pro Person – mindestens 2 Personen)   | 20€ |
| Hähnchen-Paella (Preis pro Person – mindestens 2 Personen)  | 22€ |
| Meeresfrüchten paella (Preis pro Person – mindestens 2 Personen)  | 24€ |


## FLEISCHGERICHTE

|   |     |
|---|-----|
| Hamburger aus Rindfleisch, Manchego-Käse, Tomate, konfitierte Zwiebel und Pommes Frites           | 19€ |
| Marokkanische Pastilla mit Entenkonfit, Mandeln, Koriander, Gewürzen und Rucola                   | 20€ |
| Bio Hähnchenbrust, "Curry Style", Basmati-Reis, Wok Gemüse  | 22€ |
| Wolfsbarschfilet mit frischen Tomaten, Kapern, Thymian, Basilikum, schwarzer Olivenpaste und Reis | 26€ |
| Entrecote vom Black Angus Rind, Pommes Frites, Salad  | 30€ |

## FÜR KINDER

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Spaghetti Napolitana      | 10€ |
| Nuggets mit Pommes frites | 11€ |

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

|   |    |
|---|----|
|  Biskuit mit ibizenkischen Mandeln, Aprikosenpüree, Honig und frischem Thymian | 8€ |
| Hausgemachter Banoffee  | 8€ |
| Zitronensorbet mit Cava   | 9€ |
| Creme Brulee mit Vanille aus Madagaskar   | 8€ |
| Schokoladenmousse Kaviar Olivenöl und "Fleur de Sel" aus Ibiza  | 9€ |
| Tiramisu  | 9€ |
| Ananas-Carpaccio, Kokosnusseis und Crumble  | 8€ |
| Becher mit 3 handgemachte Eiskugeln (Erdbeere, Schokolade, Vanille, Kokosnuss und Zitrone)  | 7€ |