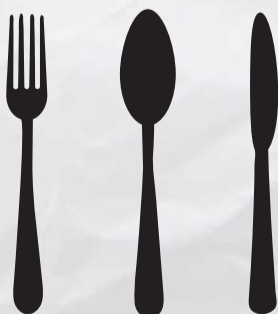


MIHEL & PINTXO

TAPAS · PINTXOS · RACIONES



BIENVENIDOS

WELCOME

WILLKOMMEN

Le invitamos a descubrir lo mejor de la cocina española. Tapas, pintxos, arroces, carnes y pescados y deliciosos postres, cocina inspirada por el mar, su brisa, su color, sus aromas, sus productos, sus gentes y su cultura. Una cocina elaborada con pasión y sinceridad, donde el producto es el protagonista. Esperamos que disfruten de los sabores de nuestra tierra.

- En caso de ser vegano o tener alguna alergia, contacte con nuestro Maitre
- Disponemos de recipientes para que se puedan llevar la comida sobrante. A partir de 2023 es obligatorio por ley el cobro de los mismos. Coste 1,50€. También pueden aportar sus propios recipientes.

We invite you to discover the best of the Spanish cuisine. Tapas, pintxos, rice, meat, fish and delicious desserts. A cuisine inspired by the sea, its breeze, its colour, its aromas, its products, its people and its culture. A cuisine prepared with passion and sincerity, where the product is the protagonist. We hope you will enjoy the flavors of our land.

- If you are vegan or have any allergies please contact the Maitre
- We have containers available so that you can take your leftover food away with you. From 2023 it will be compulsory by law to charge for them. Cost 1,50€. You can also bring your own containers.

Wir laden Sie ein, das Beste aus der spanischen Küche zu entdecken. Tapas, Pintxos, Reis, Fleisch, Fisch und köstliche Desserts. Mediterrane Küche, inspiriert vom Meer, seine Brise, seine Farben, seine Aromen, seine Produkte, seine Menschen und seine Kultur. Eine Küche mit Leidenschaft und Aufrichtigkeit arbeitet, in der das Produkt im Mittelpunkt steht. Wir hoffen, dass Sie die Aromen unseres Landes genießen werden.

- Für Veganer oder Allergien wenden Sie sich bitte an unseren Restaurantleiter
- Wir halten Behälter bereit, damit Sie Ihre Essensreste mitnehmen können. Ab 2023 wird es gesetzlich vorgeschrieben sein, diese zu sammeln. Kosten 1,50€. Sie können auch Ihre eigenen Behälter mitbringen.

MENU

PINTXOS FRÍOS

COLD · KALT

PINTXO DE ENSALADILLA DE LANGOSTINOS CON CAVIAR DE ACEITE.....4,50
PINTXO OF KING PRAWN POTATO SALAD WITH OIL CAVIAR · PINTXO AUS KARTOFFEL- UND
RIESEN GARNELENSALAT MIT ÖLKAVIAR

GILDA.....3,20
SPICY PEPPERS WITH ANCHOVY AND OLIVES
SCHARFE PAPRIKASCHOTEN MIT SARDELLEN UND OLIVEN

MONTADITO DE SALMÓN MARINADO, HUEVO Y VINAGRETA DE
ALCAPARRAS.....4,30
MARINATED SALMON MONTADITO, EGG AND CAPER VINAIGRETTE · MARINIERTER LACHS
MONTADITO, EI UND KAPERNVINAIGRETTE

BOMBÓN DE QUESO DE CABRA Y MEMBRILLO .....4,00
GOAT CHEESE AND QUINCE JELLY BONBON · BONBON AUS ZIEGENKÄSE UND QUITTENGEELEE

MONTADITO DE VENTRESCA Y PIQUILLOS.....4,20
MONTADITO OF TUNA BELLY AND PIQUILLO PEPPERS · MONTADITO AUS THUNFISCH BAUCH
UND PIQUILLO-PAPRIKA

PINTXOS CALIENTES

HOT · WARM

PAN BAO DE CARRILLERAS DE CERDO CON SALSA HOISIN Y CEBOLLA
ENCURTIDA.....4,50
PORK CHEEKS PAN BAO WITH HOISIN SAUCE AND PICKLED ONIONS · SCHWEINEBÄCKCHEN
PAN BAO MIT HOISIN-SAUCE UND EINGELEGTEN ZWIEBELN

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO MAHONÉS.....4,00
MINI VEAL HAMBURGER WITH MAHON CHEESE · MINI-KALBSHAMBURGER MIT MAHON-KÄSE

TOSTA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLOS.....4,20
TOAST OF COD WITH PIQUILLO PEPPER CREAM · KABELJAU-TOAST MIT PIQUILLO-PFEFFER-
CREME

TACO DE POLLO PIBIL.....4,00
CHICKEN PIBIL TACO · HÄHNCHEN PIBIL TACO

PINTXO MIKEL.....4,00
PINTXO MIKEL · PINTXO MIKEL

COMPARTIR ES VIVIR

| | |
|--|--------|
| PAN, ACEITUNAS Y ALL I OLI  | 2,50 |
| BREAD, OLIVES AND ALIOLI · BROT, OLIVEN UND KNOBLAUCHMAYONNAISE | |
| PATATAS BRAVAS  | 9,00 |
| SPICY POTATOES · BRAVAS-KARTOFELN | |
| LANGOSTINOS A LA SAL DE LIMÓN Y ROMERO | 14,00 |
| PRAWNS WITH LEMON AND ROSEMARY SALT · GARNELEN MIT ZITRONE UND ROSMARINSALZ | |
| QUESO BRIE REBOZADO CON MERMELADA DE TOMATE Y CANELA (6 UNIDADES)  | 12,50 |
| BATTERED BRIE CHEESE WITH TOMATO AND CINNAMON MARMALADE (6 PIECES) GEBACKENER BRIEKÄSE MIT TOMATE UND ZIMTMARMELADE (6 STÜCK) | |
| CALAMARES ANDALUZA CON "ALL I OLI" PICANTE DE CHILE CHIPOTLE | 13,50 |
| ANDALUSIAN SQUID WITH SPICY CHIPOTLE CHILLI "ALL I OLI" ANDALUSISCHER TINTENFISCH MIT WÜRZIGEM CHIPOTLE-CHILI "ALL I OLI" | |
| PAN DE CRISTAL CON TOMATE, AOVE Y ESCAMAS DE SAL  | 5,20 |
| GLASS BREAD WITH TOMATO, OLIVE OIL AND SALT FLAKES GLASBROT MIT TOMATE, OLIVENÖL UND SALZFLOCKEN | |
| PIMIENTOS DE PADRÓN  | 11,00 |
| PADRÓN PEPPERS · PADRÓN PEPPERS | |
| CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UNIDADES) | 13,50 |
| IBERIAN HAM CROQUETTES (6 PIECES) · KROKETTEN MIT IBERISCHEM SCHINKEN (6 STÜCK) | |
| TABLA DE JAMÓN IBÉRICO | 19,00* |
| IBERIAN HAM PLATTER · IBERISCHE SCHINKENPLATTE | |
| TABLA DE QUESOS CON MERMELADA Y FRUTOS SECOS  | 15,00 |
| CHEESE PLATTER WITH JAM AND NUTS · KÄSEPLATTE MIT MARMELADE, TROCKENFRÜCHTEN UND NÜSSEN | |
| TABLA MIXTA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS | 17,00* |
| MIXED PLATTER OF IBERIAN HAM AND CHEESES · GEMISCHTE PLATTE MIT IBERISCHEM SCHINKEN UND KÄSE | |
| GAMBAS AL AJILLO | 19,00* |
| GARLIC PRAWNS · KNOBLAUCH-GARNELEN | |
| TORTILLA DE PATATAS Y QUESO MAHONÉS  | 13,00 |
| POTATO OMELETTE AND MAHONESE CHEESE · KARTOFFEL-OMELETT UND MAHONESE-KÄSE | |
| GUIOZAS DE VERDURAS, TERIYAKY Y ALGA WAKAME  | 12,00 |
| VEGETABLE, TERIYAKY AND WAKAME SEAWEED GUIOZAS · GUIOZAS AUS GEMÜSE, TERIYAKY UND WAKAME-ALGEN | |

*Suplemento de 7 euros para clientes del hotel en media pensión

*7 euro supplement for hotel guests on half board

*7 Euro Zuschlag für Hotelgäste mit Halbpension

PARA IR ABRIENDO EL APETITO

ENSALADA MIKEL: TRAMPÓ MALLORQUIN, ACEITUNAS PARTIDAS, VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE Y "SAL DES TRENC"12,00

SALAD MIKEL: MALLORCAN TRAMPÓ, SPLIT OLIVES, TUNA BELLY IN OIL AND "SALT FROM ES TRENC" · SALAT MIKEL: TRAMPÓ MALLORQUIN, GETEILTE OLIVEN, THUNFISCHBAUCH IN ÖL UND "SALZ AUS ES TRENC".

CARPACCIO DE TOMATE, RÚCULA, BURRATA, PESTO Y OLIVAS NEGRAS 13,00

TOMATO AND ROCKET CARPACCIO WITH BURRATA, PESTO AND BLACK OLIVES · CARPACCIO AUS TOMATE UND RUCOLA MIT BURRATA, PESTO UND SCHWARZEN OLIVEN

WOK DE CALAMAR Y LANGOSTINOS 15,00

SQUID AND PRAWN WOK · TINTENFISCH UND GARNELEN WOK

WOK DE VERDURAS Y TOFU MARINADO 13,50

MARINATED VEGETABLE AND TOFU WOK · MARINIERTES GEMÜSE UND TOFU IM WOK

GAZPACHO DE TEMPORADA CON SU GUARNICIÓN 9,00

SEASONAL GAZPACHO WITH GARNISH · GAZPACHO DER SAISON MIT BEILAGE

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN SERRANO O LANGOSTINOS AL AJILLO Y SAL NEGRA.....14,00

FRIED EGGS WITH CURED HAM OR GARLIC PRAWNS AND BLACK SALT · SPIEGELEIER MIT GERÄUCHERTEM SCHINKEN ODER KNOBLAUCHGARNELEN UND SCHWARZEM SALZ

PARRILLADA DE VERDURAS Y SALSA ROMESCU 12,00

GRILLED VEGETABLES AND ROMESCU SAUCE · GEGRILLTES GEMÜSE UND ROMESCU-SAUCE

PAELLAS

Min. 2 pax - Precios por persona / Min. 2 people - Prices per person / Min. 2 Personen - Preise pro Person

PAELLA CLÁSICA DE PESCADO Y MARISCO..... 22,00

FISH AND SEAFOOD PAELLA · PAELLA MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

PAELLA CLÁSICA MIXTA.....20,50

MEAT AND FISH PAELLA · GEMISCHTE PAELLA

ARROZ NEGRO DE CALAMAR CON ALIOLI VERDE..... 21,50

BLACK RICE WITH SQUID AND GREEN AIOLI · SCHWARZER REIS MIT TINTENFISCH UND GRÜNER AIOLI

ARROCES RICES · RIZ

ARROZ A LA LLAUNA DE SECRETO IBÉRICO..... 22,00

RICE WITH IBERIAN PORK FILLET · REIS MIT IBERISCHEM SCHWEINEFILET

ARROZ A LA LLAUNA DE LANGOSTINOS Y PULPO.....22,00

RICE WITH KING PRAWNS AND OCTOPUS · REIS MIT GARNELEN UND OKTOPUS

ARROZ A LA LLAUNA DE VERDURAS 18,20

VEGETABLE RICE · GEMÜSEREIS

CARNES

MEAT · FLEISCH

ENTRECÔTE PLANCHA CON SETAS Y TOMATES CHERRY ASADOS.....21,50
GRILLED ENTRECÔTE WITH MUSHROOMS AND ROASTED CHERRY TOMATOES · GEGRILLTES
ENTRECÔTE MIT PILZEN UND GEBRATENEN CHERRY-TOMATEN

BROCHETA DE POLLO Y VERDURAS, PATATA ASADA Y ENSALADA DE
TEMPORADA.....19,50
CHICKEN AND VEGETABLE SKEWER, JACKET POTATO AND SEASONAL SALAD · HÄHNCHEN- UND
GEMÜSESPIESSE, PELLKARTOFFELN UND SALAT DER SAISON

SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON "FLOR DE SAL" PS Y PATATÓ21,00
IBERIAN PORK WITH FLEUR DE SEL PS AND BABY POTATOES · IBERISCHES SCHWEINEFLEISCH
MIT FLEUR DE SEL PS UND KARTOFFEL

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS MORTERO Y SALSA VINO TINTO.....27,00*
VEAL TENDERLOIN WITH MASHED POTATOES AND RED WINE SAUCE · RINDERFILET MIT,
KARTOFFELPÜREE UND ROTWEINSAUCE

HAMBURGUESA PS: HAMBURGUESA DE TERNERA, QUESO DE CABRA, CEBOLLA
CAMELIZADA AL VINO, CANÓNIGOS Y BACON CRUJIENTE.....17,50
PS BURGER: VEAL BURGER, GOAT CHEESE, CARAMELISED ONIONS IN WINE, LAMB'S LETTUCE
AND CRISPY BACON · PS BURGER: RINDFLEISCH-BURGER, ZIEGENKÄSE, KARAMELLISIERTE
ZWIEBELN IN WEIN, FELDSALAT UND KNUSPRIGER SPECK.

CHULETAS DE CORDERO LECHAL FRITAS CON AJOS Y PATATO ASADO AL
ROMERO.....22,00
SUCKLING LAMB CHOPS FRIED WITH GARLIC AND ROSEMARY ROAST POTATO · GEBRATENE
LAMMKOTELETTS MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN-RÖSTKARTOFFELN

PESCADOS

FISH · FISCH

TATAKI DE ATÚN Y SALSA TERIYAKI CON VERDURAS SALTEADAS Y ALGA
WAKAME.....18,50
TUNA TATAKI AND TERIYAKI SAUCE WITH SAUTÉED VEGETABLES AND WAKAME SEAWEED
THUNFISCH-TATAKI UND TERIYAKI-SAUCE MIT SAUTIERTEM GEMÜSE UND WAKAME-ALGEN

CALAMAR A LA PARRILLA CON ALL I OLI.....18,50
GRILLED SQUID WITH ALIOLI · GEGRILLTER TINTENFISCH MIT ALIOLI

DORADA O LUBINA A LA SAL, A LA ESPALDA O AL HORNO CON VERDURAS DE
TEMPORADA.....26,00*
GILT-HEAD BREAM / SEA BASS IN SALT, GRILLED OR BAKED WITH SEASONABLE VEGETABLES
GOLDBRASSE / WOLFSBARSCH IN SALZ, GEGRILLT ODER GEBACKEN MIT GEMÜSE DER SAISON

BACALAO ASADO CON CREMOSO DE PATATAS Y SETAS SALTEADAS.....22,00
ROASTED COD WITH CREAMY POTATOES AND SAUTEED MUSHROOMS · GEBRATENER KABELJAU
MIT CREMIGEN KARTOFFELN UND SAUTIERTEN PILZEN

PULPO A LA PLANCHA CON PARMENTIER DE PIMENTÓN.....19,50
GRILLED OCTOPUS WITH PAPRIKA PARMENTIER · GEGRILLTER OKTOPUS MIT PAPRIKA-
PARMENTIER

*Suplemento de 7 euros para clientes del hotel en media pensión

*7 euro supplement for hotel guests on half board

*7 Euro Zuschlag für Hotelgäste mit Halbpension

PARA ACOMPAÑAR

TO ACCOMPANY · BEGLEITEND

| | |
|---|-----------|
| PATATAS FRITAS  |4,00 |
| FRENCH FRIES · GEBRATENE KARTOFFELN | |
| BONIATO FRITO AL PIMENTÓN DE TAP DE CORTÍ  |4,00 |
| SWEET POTATO FRIED WITH PAPRIKA FROM TAP DE CORTÍ · GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL MIT PAPRIKA AUS TAP DE CORTÍ | |
| ENSALADA SIMPLE DE HOJAS TIERNAS Y TOMATE SECO KM 0  |4,00 |
| SIMPLE SALAD OF BABY LEAVES AND SUNDRIED TOMATOES · EINFACHER SALAT AUS BABYBLÄTTERN UND SONNENGETROCKNETEN TOMATEN | |
| SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA KM 0  |4,00 |
| SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES · GEBRATENES GEMÜSE DER SAISON | |
| CESTA DE PAN  |1,80 |
| BASKET OF BREAD · BROTKÖRBCHEN | |
| SALSA A ELEGIR: PIMIENTA, ROQUEFORT, MAYONESA, TÁRTARA..... | 2,20 |
| SAUCE OF YOUR CHOICE: PEPPER, ROQUEFORT, MAYONNAISE, TARTAR SAUCE · SAUCE NACH WAHL: PFEFFER, ROQUEFORT, MAYONNAISE, SAUCE TARTARE | |

ADIÓS A LA DIETA

BYE BYE DIET · ABSCHIED VON DIÄT

| | |
|---|-----------|
| COULANT DE CHOCOLATE  |5,80 |
| TIRAMISU SAVOIARDI  |5,80 |
| TARTA DE QUESO  |5,80 |
| CHEESECAKE · KÄSEKUCHEN | |
| STRUDEL DE MANZANA  |5,80 |
| APPLE STRUDEL · APFEL STRÜDEL | |
| HELADO "FET A SÓLLER" (CHOCOLATE, FRESA, VAINILLA) 2 BOLAS  |5,80 |
| ICECREAM "FET A SÓLLER" (CHOCOLATE, STRAWBERRY, VANILLA) · EIS (SCHOKOLADE, ERDBEERE, VANILLA) | |

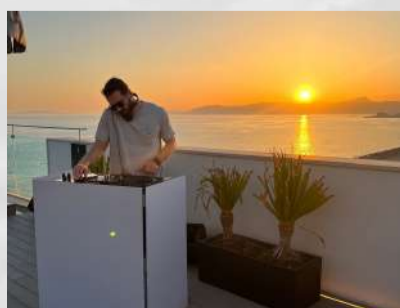


GARONDA SKY

SUBA Y DESCUBRA NUESTRO ROOFTOP
6^A PLANTA

COME UP AND DISCOVER OUR ROOFTOP
6TH FLOOR

KOMMEN SIE HOCH UND ENTDECKEN SIE UNSER ROOFTOP
6. STOCK



MIHEL & PINTXO

TAPAS · PINTXOS · RACIONES