

S

Cena

Dinner

Abendessen

Le invitamos a descubrir nuestros entrantes y postres en el fantástico buffet que le hemos preparado. Cocina mediterránea 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 our starters and desserts in the wonderful buffet that we have prepared for you. Mediterranean 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, unsere Vorspeisen und Desserts in dem wunderbaren Buffet zu entdecken, das wir für Sie vorbereitet haben.

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.

ENTRANTES · STARTERS

VORSPEISE · ENTRÉES

Supplement
Half Board



Huevo a 63° en tempura con espuma de patata trufada.....13,00.-
63° egg in tempura with truffled potato foam
63° Ei in Tempura mit getrüffeltem Kartoffelschaum

Ensalada thai con frutas tropicales y confit de pato.....14,00.-
Thai salad with tropical fruits and duck confit
Thailändischer Salat mit tropischen Früchten und Entenconfit

S

KM 0

Nuestro pa amb oli con sal de olivas y mus de queso mahonés.....17,00.-
Our pa amb oli with olive salt and Mahon cheese mousse
Unser Pa amb oli mit Olivensalz und Mahon-Käse-Mousse



Carpaccio de calabacín con provolone plancha.....14,00.-
Courgette carpaccio with grilled provolone
Zucchini-Carpaccio mit gegrilltem Provolone



KM 0

Parrillada de verduras con salsa romescu.....12,00.-
Grilled vegetables with romescu sauce
Gegrilltes Gemüse mit Romescu-Sauce

Crema de apio bola y manzana con guiozas de langostinos.....14,00.-
Cream of celeriac and apple cream with prawns guiozas
Knollensellerie-Creme und Apfelcreme mit Garnelen Guiozas



Rissoto de calabaza y gorgonzola.....14,00.-
Pumpkin and gorgonzola risotto
Risotto mit Kürbis und Gorgonzola



Rigattoni con pesto genoves y lascas de queso mallorquin.....13,00.-
Rigattoni with pesto genovese and slices of Mallorcan cheese
Rigattoni mit Pesto genovese und mallorquinischen Käsescheiben

Ensalada de kale, citricos y tomate con queso feta.....12,00.-
Kale, citrus and tomato salad with feta cheese
Grünkohl, Zitrusfrüchte und Tomatensalat mit Feta-Käse

Pulpo salteado con mojo coreano y puré de patata violeta.....20,00.-
Sautéed octopus with Korean mojo and purple potato purée
Gebratener Oktopus mit koreanischem Mojo und violetterm Kartoffelpüree

7,00.-

e

En caso de ser vegano o tener alguna alergia, contacte con nuestro Maitre/ If you are vegan or have any allergies please contact the Maitre / Für Veganer oder Allergien wenden Sie sich bitte an unseren Restaurantleiter / Si vous êtes végétarien ou si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez le consulter avec le chef du restaurant

PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSE

HAUPTGANG · PLAT PRINCIPAL

Supplement
Half Board

S
KMO

Lechona confitada con manzanas salteadas, escamas de sal y jugo de sobrasada de Mallorca.....24,00.- 8,00.-
Suckling pig confit with sautéed apples, salt flakes and Mallorcan sobrassada juice
Spanferkel-Confit mit sautierten Äpfeln, Salzflocken und mallorquinischem Sobrassada-Saft

S

Entrecote de ternera al graten de queso de finas hierbas con patata enmascarada y escamas de sal negra.....23,00.-
Veal entrecote with herb cheese gratin, masked potato and and black salt flakes
Kalbsentrecôte mit Kräuterkäse gratiniert, Kartoffelpüree und schwarze Salzflocken

Codillo laqueado a baja temperatura con trinxat de patata y shitaque confitado.....17,50.-
Low temperature lacquered knuckle of pork with potato trinxat and shitaque confit
Bei niedriger Temperatur lackierte Schweinshaxe mit Kartoffel-Trinxat und Shitaque-Confit

Carrillera de ternera con cremoso de nabo y vainilla.....18,00.-
Veal cheek with creamy turnip and vanilla sauce
Kalbsbäckchen mit cremiger Rüben- und Vanillesauce

Pollo con crema de curry y coco.....18,00.-
Chicken with curry and coconut cream
Hähnchen mit Curry und Kokosnusscreme

Chuletas de cordero con couscous al rasalhanout.....20,00.-
Lamb chops with rasalhanout couscous
Lammkoteletts mit Rasalhanout-Couscous

Salteado de calamar con "trampó"21,00.-
Sautéed squid with "trampó"
Gebratener Tintenfisch mit "Trampó"

Lubina en costra con cítricos y pure de zanahoria y jengibre.....22,00.-
Citrus-cruste sea bass with carrot and ginger purée
Seebarsch in Zitruskruste mit Karotten-Ingwer-Püree

Rodaballo a la plancha con cremoso de naranja y kale salteada.....24,00.- 8,00.-
Grilled turbot with orange cream and sauteed kale
Gegrillter Steinbutt mit Orangencreme und sautiertem Grünkohl

Bacalao glaseado con su pilpil y pure de patata.....22,00.-
Glazed cod with its pilpil and potato purée
Glasierter Kabeljau mit Pilz und Kartoffelpüree

Salmón en papillote con verduras.....21,50.-
Salmon en papillote with vegetables
Lachs en papillote mit Gemüse

POSTRES · DESSERTS · NACHTISCH

Supplement
Half Board

S

Gato de almendra y Natillas espumosas de hierbaluisa con mus de cacao y sal maldon.....7,50.-
Almond cake and lemongrass foamy custard with cocoa mousse and Maldon salt
Mandelkuchen und Zitronengrasschaumcreme mit Kakaomousse und Maldon-Salz

Tabla de Quesos membrillo y frutos secos.....10,00.- 5,00.-
Quince, dried fruit and cheese platter
Quitten-, Dörrobst- und Käseplatte

Sorbetes y helados variados.....6,50.-
Assorted sorbets and ice creams
Verschiedene Sorbets und Eiscremes

Crème brûlée de pistacho.....7,50.-
Pistachio crème brûlée
Crème brûlée von Pistazien

Texturas de chocolate.....7,50.-
Chocolate textures
Schokoladen-Texturen

Nuestra tarta de queso.....7,50.-
Our cheesecake
Unser Käsekuchen

Lemon curd con bizcocho de amapola.....7,50.-
Lemon curd with poppy seed sponge cake
Zitronenquark mit Mohnbiskuit