

## CLÁSICOS / CLASSICS

- Pimientos del Padrón** ..... 7  
 "Padrón" peppers  
 "Padrón" Paprika 🌶️
- Patatas bravas con alioli de azafrán y salsa brava** ..... 7  
 Bravas potatoes with saffron alioli and brava sauce  
 Spanische Kartoffelecken mit Brava Sosse und Safran Aioli 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Croquetas caseras de jamón ibérico** ..... 9  
 Homemade Iberian ham croquettes  
 Hausgemachte Kroketten mit Iberischem Schinken 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Pulpo a la espalda "Tap de Corti" y patató** ..... 12  
 Octopus with garlic, Mallorcan bell peppers and potato  
 Titenfisch an Knoblauch, mallorquinischen Paprika und Kartoffeln 🍷
- Jamón Ibérico con pan cristal** ..... 27  
 Iberian ham with cristal bread  
 Iberischer Schinken mit "Krisalbrötchen" 🍷🍷🍷
- Suplemento media pensión  
 Half board supplement/Aufpreis Halbpension ..... 13,50



## VERDURAS Y ALGO MÁS... VEGETABLES AND SOMETHING ELSE... GEMÜSE UND NOCH MEHR...

- Sopa fría de melón, hierbabuena y granizado de Vino Fino** ..... 8  
 Melon cold soup, mint and Vino Fino sherry sorbet  
 Kalte Melonensuppe, Minze und "Vino Fino" Sherry Sorbet 🍷🍷🍷
- Verde!** ..... 10  
 Green!  
 Grün! 🌿🌿
- Ensalada agitada tibia de confit de pato, col lombarda y cebolleta** ..... 12  
 Tossed warm salad with duck confit, red cabbage and chives  
 Warmer, angemachter Salat mit Entenconfit, Rotkohl und Schnittlauch 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Bogavante, algas y huevas** ..... 20  
 Lobster, seaweed and roes  
 Hummer, Algen und Eier 🍷🍷🍷🍷🍷🍷



## COCA Y BOCA / NIBBLES / SNACKS

- Nuestros espárragos verdes empanados con romesco de algas** ..... 8  
 Our green asparagus in tempura with seaweed romesco  
 Unser grüner Spargel in Tempura mit Meeresalgen Romesco 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Mini ensaimada caramelizada de foie** ..... 8  
 Mini Ensamada with caramelized foie  
 Mini Ensamada mit karamalisierte Gänseleber 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Mini picnic de quesos** ..... 9  
 Cheese mini picnic  
 Käse Mini Picknick 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Tartar de ternera con sus verduras encurtidas** ..... 12  
 Beef tartar with pickled vegetables  
 Rinstatar mit eingelegtem Gemüse 🍷🍷🍷🍷🍷🍷



# ES | FANALS

## restaurant

## EXPERIENCIA ES FANALS/ ES FANALS EXPERIENCE/ ES FANALS ERFAHRUNG

**Disfrute un viaje de sabores guiado por el equipo de cocina:**  
 Enjoy a flavours journey guided by the kitchen team:  
*Genießen Sie eine Reise durch die Vielfältigkeit der Aromen die Ihnen unser Küchenteam bietet:*

**Elija una tapa entre Clásicos o Coca y Boca**  
 Choose a tapa between Classics or Nibbles  
*Wählen Sie eine Tapas aus den Klassikern oder Snacks*

**Nuestro equipo de cocina le sorprenderá con otras dos tapas**  
 Our kitchen team will surprise you with another two tapas  
*Das Küchenteam überrascht Sie mit zwei weiteren Tapas*

**Elija una tapa entre De la montaña o Del mar**  
 Choose a tapa between From the mountains or From the sea  
*Wählen Sie eine Tapas aus Aus den Bergen oder Aus dem Meer*

**Elija uno de nuestros postres**  
 Choose one of our desserts  
*Sie suchen sich Ihren Nachtisch aus* ..... 55



## D.O. ES FANALS

- Arroz de monte** ..... 10  
 Rice from the mountains  
 Reis aus den Bergen 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Presa ibérica marinada con sabores del Mediterráneo y encurtidos** ..... 12  
 Iberian pork shoulder marinated with Mediterranean flavors  
 Schulter vom Iberischen Schwein mariniert mit mediterranischen Gewürzen und eingelegtem Gemüse 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Escalope de foie ahumado con pino, toffee de pimientas y crumble de algarroba** ..... 16  
 Smoked foie escalope with pine, pepper toffee and carob crumble  
 In Kiefer geräucherte Gänseleber, Paprikatoffee und Johannisbrotkrümel 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Bacalao fondo marino** ..... 14  
 Cod fish on the bottom of the sea  
 Kabeljau auf dem Meeresgrund 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Arroz meloso con carpaccio de gamba roja y gamba a la llama** ..... 14  
 Creamy rice with red prawn carpaccio and flame-grilled prawn  
 Cremiger Reis mit Garnelen Carpaccio und gegrillter Garnele 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

## DE LA MONTAÑA FROM THE MOUNTAINS AUS DEN BERGEN



- Secreto Ibérico con puré de patata ahumado, trigüeros y queso San Simón** ..... 12  
 Iberian pork armpit with smoked potato purée, asparagus and San Simón cheese  
 Achsel vom Iberischen Schwein mit geräuchertem Kartoffelpüree, Spargel und San Simón cheese 🍷🍷
- Solomillo de cordero con puré de ajo negro, pimientos de piquillo y ajo confitados** ..... 12  
 Lamb sirloin with black garlic purée, "Piquillo" peppers and garlic confit  
 Lammfilet mit Püree vom schwarzen Knoblauch, "Piquillo" Paprika und Confit Knoblauch 🍷🍷🍷
- Solomillo de ternera con salsa de sobrasada y reducción de palo** ..... 12  
 Beef sirloin with "sobrasada" sauce and Mallorcan herbs liqueur  
 Rinderfilet an "Sobrasada" Sauce und mallorquinischem Kräuterlikör 🍷🍷🍷🍷🍷
- Carrillera de ternera lacada y garbanzos fritos** ..... 12  
 Lacquered veal cheek and fried chickpeas  
 Lackierte Kalbsbacke und frittierte Kichererbsen 🍷🍷🍷🍷

## DEL MAR / FROM THE SEA AUS DEM MEER



- Lomo de lenguado en papillote con cítricos** ..... 14  
 Sole fillet in "Papillote" with citrus  
 Seezunge in "Papillote" mit Zitrusfrüchte 🍷🍷🍷
- Lubina con vinagreta de tomate, manzana verde y calabacín** ..... 14  
 Sea Bass with tomato vinaigrette, green apple and zucchini  
 Seebarsch an Vinagrette aus Tomaten, grünem Apfel und Zucchini 🍷🍷🍷
- Gamba Roja de Huelva** ..... 18  
 Red prawn from Huelva  
 Garnelen aus Huelva 🍷🍷
- Carabinero al ajillo** ..... 18  
 Scarlet shrimp with garlic  
 Riesengarnele an Knoblauch 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

## POSTRES / DESSERTS



- Amandier (pastel de almendra)** ..... 8  
 Almond cake  
 Mandelkuchen 🍷🍷🍷
- Brownie de chocolate blanco, nueces de Pecan y helado de tonka** ..... 8  
 White chocolate brownie, Pecan nuts and tonka bean ice cream  
 Weisser Schokoladen Brownie, Pecannuss und Tonkabohneneiscreme 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Rosas, cava y fresas** ..... 8  
 Roses, cava and strawberry  
 Rosen, Cava und Erdbeeren 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Cheesecake con cerezas y Baileys** ..... 8  
 Cheesecake with cherries and Baileys  
 Cheesecake mit Kirschen und Baileys 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Quesos de nuestra tierra** ..... 16  
 Cheese from our country  
 Käse aus unserem Land 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

