

STARTERS · VORSPEISEN

Sóller prawn, potato salad, crunchy semolina and black olive crumble
Garnelen aus Soller, Kartoffelsalat, Grießknusper und schwarze Oliven
(HU) - (LA) - (CR) - (SO)

23

Smoked beef tartare with mixed pickles and egg yolk foam
Geräuchertes Rindertartar, gemischtes Essiggemüse, Eiweißschaum
(HU)

21

Tomato tartare, fresh creme cheese, spring onion, carob bread and olive oil caviar
Tomatentartar, Frischkäse, Frühlingzwiebeln, Johannisbrot und Olivenöl-Kaviar
(LA) - (SU)

18

Pickled aubergine roll, yogurt, pine nuts, pumpkin seeds and beetroot
Eingelegte Auberginen-Cannelloni, Joghurt, Pinienkerne, Kürbiskerne und Rüben
(CA) - (FC) - (SE) - (SU)

21

Grilled octopus with a carob crumble, beer emulsion and toffee of anchovy
Gegrillter Oktopus, Johannisbrot-Streusel, Bier Emulsion, Sardellen-Toffee
(LA) - (MO) - (PE)

22

TAPAS

Iberian liquid croquettes
Flüssige iberische Krokette
(HU) - (LA) - (GL) - (P)

16

"Mallorquin style" Sóller prawns
"Mallorquin style" Sóller Garnelen
(GL) - (SU) - (CR)

21

Marinated sardines, cherry sauce and grapes
Marinierte Sardinen, Kirschoße und Trauben
(PE) - (LA)

16

Smoked yellowfin tuna with brandy, honey and green peas
Geräucherter Gelbflossenthunfisch mit Brandy, Honig und grünen Erbsen
(PE)

18

MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

FROM THE SEA · AUS DEM MEER

Monkfish, barley risotto and vegetables
Seeteufel, Gerstenrisotto und Gemüse
(PE) - (GL) - (LA) - (SO) - (FC) - (SE) - (AP) - (CR)
26

Cod confit, sweet herbs and saffron sauce, with potato and caramel piquillos
Kabeljau Confit, süße Kräuter-Safransoße, Kartoffeln und kandierte "Piquillo" Paprika
(PE)
29

Black rice with red prawn, parsley alioli and salicornia
Schwarzer Reis mit roter Garnele, Petersilien-Alioli und "Salicornia"
(PE) - (LA) - (AP) - (MO) - (CR) - (SU)
28

Grilled grouper with beurre blanc piparras and calçots
Gegrillter Zackenbarsch und Beurre Blanc Piparras und Calçots
(PE)
30

Half board supplement/Halbpension Aufpreis : 7€ p.p

FROM THE LAND · AUS DEM LAND

Beef cheek, fermented vegetables and creamy beetroot
Rinderbacken, fermentiertes Gemüse und cremige Rüben
(LA) - (SU) - (A)
30

Lamb shank stuffed with mushrooms, bitter almond cream and sweet potato
Lammkeule gefüllt mit Champignons, Bittermandelcreme und Süßkartoffel
(LA) - (FC) - (AP)
35

Half board supplement/Aufpreis Halbpension : 7€ p.p

Low temperature Iberian pork shoulder, Mahonés cheese foam, asparagus and cauliflower strands
Niedrigtemperatur gegarte iberische Schweineschulter, Mahonés Käseschaum, Spargel und Blumenkohl
(P) - (LA)
28

Beef tenderloin and eco vegetables
Rinderfilet und Öko-Gemüse
37

Half board supplement/Halbpension Aufpreis : 10€ p.p

ES FANALS

BY JAVIER SORIANO

TASTING MENU · VERKOSTUNGSMENÜ

Watermelon gazpacho
Wassermelonen Gazpacho
(P)

Grilled scarlet shrimp and "ajo blanco" with plankton
Gegrillte scharlachrote Garnelen und weißer Knoblauch mit Plankton
(GL) - (PE) - (FC) - (CR)

Grilled sea bass with carrot puree and "vermicelli" with snow peas
Gegrillter Wolfsbarsch mit Möhrenpüree und Fadennudeln mit Erbsen
(GL) - (PE) - (LA) - (HU)

Veal "gelée" with sweetbread lamb and vegetables
Kalbsgelee mit Bries Lamm und Gemüse
(SU) - (P)

Cheese selection
Käseauswahl
(GL) - (LA)
25 €

Jelly bonbon with apple, eucalyptus and mint
Geleebonbon mit Apfel, Eukalyptus und Minze
(P)

Low temperature pineapple ingot with toffee sauce and pistachios
Niedrigtemperatur gegarte Ananas mit Toffeesoße und Pistazien
(LA) - (FC)

70 (€) p.p

Half board supplement/Aufpreis Halbpension: 15€ p.p

Wine pairing/Weinpaarung: 50€ p.p

All prices in Euros (€) with VAT included

Dishes indicated with (GL) - gluten, (CR) - crustaceans, (FC) - nuts, (SE) - sesame, (HU) - egg, (LA) - milk, (AL) - lupins, (AP) - celery, (CA) - peanuts, (MO) - molluscs, (P) - pork, (A) - alcohol, (MS) - mustard, (PE) - fish, (SO) - soya, (SU) - sulfites, (V) - vegetarian

Preise in Euro (€) inkl. MwSt

Gerichte mit den Buchstaben (GL) - Gluten, (CR) - Krustentiere, (FC) - Nüsse, (SE) - Sesam, (HU) - Ei, (LA) - Milch, (AL) - Lupine, (AP) - Sellerie, (CA) - Erdnüsse, (MO) - Weichtiere, (PE) - Fisch & Meeresfrüchte, (P) - Schweinefleisch, (A) - Alkohol, (MS) - Senf, (SO) - Soja, (Su) - Sulfite, (V) - Vegetarisch