

STARTERS · VORSPEISEN

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

23

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

21

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

18

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

21

Grilled Octopus, carob crumble, beer emulsion, toffee of anchovy
Gegrillter Oktopus, Johannisbrot-Streusel, Bier Emulsion, Sardellen-Toffee
(LA) - (MO)

22

TAPAS

Iberian liquid croquettes
Flüssige iberische Kroketten
(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, Kirschsoße und Trauben
(PE) - (LA)

16

Smoked Yellow-fin 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, 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 and beurre blanc piparras and calcot
Gegrillter Zackenbarsch und Beurre Blanc Piparras und Calcot
(PE)
30

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

FROM THE LAND · AUS DEM LAND

Beef cheeks, fermented vegetables and creamy beet
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

Tenderloin and eco vegetables
Rinderfilet und Öko-Gemüse
37

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

ES FANALS

BY JAVIER SORIANO

TASTING MENU · DEGUSTATIONSMENÜ

Tuna belly and fruit in rose peppered butter with sweet mustard and rocket
Tunfisch Bauchfilet, Früchte mit Rosen-Pfefferbutter süßem Senf und Rucola
(PE) - (LA) - (AL) - (MS) - (AP)

Courgette cream with grilled bimi, scarlett shrimp, oil of prawn and a Kalamata olive crumble
Temperierte Calabacin-Creme, gegrillte Bimi, rote Riesengarnele, Gamba-Öl und Kalamata-Oliven Knusper
(LA) - (CR)

Red mullet with black parmentier of squid and sweet potato chips
Meerbarbe mit schwarzem Kalamar-Paramentier, cremige Süßkartoffeln und Süßkartoffelchips
(PE) - (LA)

Iberian pork cheek, slow cooked carrots & shallots with cinnamon brandy, and cauliflower cream
Iberische Schweinebäckchen, Möhren und niedrigtemperatur gegährte Schalotten mit Zimtbrandi und Blumenkohlcreme
(P) - (AL)

Pineapple sorbet with coconut rum and basil foam
Annanas-Sorbet mit Schaum aus Kokosnussum und Basilikum
(AL)

Ensaïmada terrine, almond ice cream and Palo liqueur reduction
Ensaïmada-Terrine mit Mandeleis und Palo Likör
(AL) - (GL) - (P) - (FC)

70 (€) p.p

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

Wine pairing/Weinbegleitung: 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