

bistro lunch

ZUM TEILEN

Frittierter heimischer Tintenfisch
Safran-Orangen-Schnittlauch-Emulsion

18,00

Rote-Bete-Hummus
Feta, Sellerie-Crudités und knusprigem Mais

16,00

Rindfleischkroketten
Kräuteremulsion und eingelegtem Fenchel

18,00

Enten-Gyozas
Hoisin, Erdnüssen und Thai-Creme

18,00

Iberischer Schinken
Geröstetem Brot und Ramallet-Tomaten

35,00

VORSPEISEN & FRISCHE SALATE

Carpaccio von Garnelen
Mango, konfierten Tomaten und knusprigem Brioche
22,00

Weichweizen
Glasierten Garnelen, Avocado, gewürztem Frischkäse und
gerösteten Cashews
22,00

Kalbs-Katsu-Sando im Brioche
Coleslaw und Gochujang
22,00

Jakobsmuscheln vom Jospier-Grill
Aromatischer Kokoscreme und Sesam
21,00

Frische Melone
Lachs, Feta, Pinienkernen und nativem Olivenöl
20,00

Cherrytomaten-Salat
Trüffel-Burrata, Pistazien und frischem Granatapfel
18,00

Grüner Mango-Avocado-Salat
Teriyaki-glasiertem Hähnchen und Orangen-Vinaigrette
20,00

Marinierte Kumato-Tomaten
Entenschinken, Orangenfilets und Papadums
20,00

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Iberische-Presa
Kürbis, konfierten Tomaten und Brunnenkresse
35,00

Krächzend-Filet
Bilbaína-Sauce, Fenchelknolle, grünem Kräuteröl und konfierten
Babykartoffeln
32,00

Rinderfilet
Grünem Spargel, Piment-Pfeffersauce und Blumenkohl
38,00

Gegrillter Oktopus
Gerösteter Selleriewurzelcreme, eingelegter roter Zwiebel,
Gemüse und pikanter Emulsion
25,00

Reis aus dem Holzofen, Shiitake-Pilzen und Bimi
Rinderlende **32,00 p.p. (min 2 pers)**
Hummer **35,00 p.p. (min 2 pers)**
Rote Garnele **35,00 p.p. (min 2 pers)**

Fideuà Rossejat
Roten Garnelen und grünem Spargel
35,00 p.p. (min 2 pers)

Trofie-Pasta
Roten Garnelen, Karottencreme und Mini-Mozzarella
26,00

Rigatoni
Geräucherter Käsecreme, Steinpilzen und Venusmuscheln
24,00

SANDWICH & BURGER

Räucherhähnchen-Sandwich

Geräuchertes Pulled Chicken, speck konfitüre, dazu aufgeschlagene Eigelbcreme

26,00

Pleta de Mar Smash Burger

Cheddar, speck Konfitüre und knusprige Kartoffelchips

32,00

Vegetarischer Croissant-Roll

Avocado, geröstetes Gemüse, Rucola und Teriyaki

24,00

DESSERTS

Kaffee-Sobao-Kuchen
Vanilleeis und frischen Brombeeren
12,00

Karamellisiertes Blätterteiggebäck
Dunkler Schokolade und Himbeersorbet
12,00

Lemon Pie
12,00

Auswahl an Eiscreme und Sorbets
Klassisch: Vanille - Schokolade, knusprige Himbeere
Pomada: Zitronensorbet - Xoriguer, Minze, Mandelstreusel
Mallorca: Kaffee - Mandeln, Kaffee & Biskuitkuchen
10,00