

S A P L E T A

by MARC FOSH

bistro lunch

TAPAS

Calamar a la romana con alioli de lima

12,00

Croquetas de Jamon Iberico con alioli de Pimenton

12,00

Hummus de Tomate seco & kalamata con Crujiente de Maiz

12,00

Gambas al ajillo con Pimenton ahumado & perejil

18,00

Jamón ibérico Pata Negra

Juan Pedro Domecq (100g) con Pan Carasau

32,00

ENTRANTES

Gazpacho amarillo con mango, aguacate y hierbas frescas

16,00

Ensalada de burrata, Kumato y albahaca con piñones

16,00

Ensalada de tomate cherry y queso feta , granada y nueces

16,00

Ensalada de Pollo Teriyaki, aguacate y mango

16,00

"Carpaccio" Presa ibérica curada con chutney de piña y frambuesa

20,00

Ceviche de Corvina con Boniato, lima y cilantro

18,00

Tartar de Salmon con Aguacate & Sesamo

20,00

SANDWICHES

Classic club sandwich con patatas deluxe

18,00

Hamburguesa de buey "Pleta de Mar"

30,00

Tosta de aguacate con salmón marinado, queso feta y lima

20,00

PASTA & ARROCES

Wok de Verduras y Fideo Udon y salsa Teriyaki

18,00

Pappardelle con pesto de Mascarpone y espinacas

18,00

Arroz ahumado con pulpo a la parrilla y chimichurri

22,00

Fideua de Gamba Roja & Calamar al Jospé

28,00 p.p. min 2 pers

Arroz seco de vegetales con "Pluma" de Cerdo Iberico

26,00 p.p. min 2 pers

PRINCIPALES

Lubina "a la mallorquina" con parmentier de azafrán

28,00

Lenguado al Horno 2pax , Vegetales & Patato, salsa Menier

70,00

Pollo al curry amarillo estilo tailandés con calabaza y arroz jazmín

25,00

Solomillo de ternera con salsa de pimienta & ajo asado y patatas deluxe

36,00

POSTRES

Tartaleta de Vainilla & Ganache de Chocolate

10,00

Bizcocho de Limon & Mango

10,00

Tarta de Zanahoria con helado de Vainilla

10,00

Selección de helados y sorbetes

(Vainilla, chocolate, coco, frutos rojos, mango, fruta de la pasión)

6,00 x 2 sabores

S A P L E T A

by MARC FOSH

bistro lunch

TAPAS

Deep fried squid with Lime Aioli

12,00

Iberian pork ham croquetes with Paprika Aioli

12,00

Hummus dried tomato & kalamata with Crispy Corn

12,00

Garlic prawns with smoked paprika and parsley

18,00

Iberian Ham "Pata Negra"

Juan Pedro Domecq (100g) with Carasatu bread

32,00

STARTERS

Yellow gazpacho with mango, avocado & fresh herbs

16,00

Burrata salad with Kumato tomatoes, basil & pine nuts

16,00

Cherry tomato salad, feta cheese , pomegranate & walnut

16,00

Grilled Chicken Salad with Teriyaki sauce

16,00

Cured Iberian pork "Carpaccio" with pineapple and
raspberry chutney

20,00

Corvina ceviche with sweetpotato, lime and cilantro

18,00

Tartar de Salmon con Aguacate & Sesamo

20,00

SANDWICHES

Classic club sandwich with "deluxe" potatoes

18,00

Our home-made beef burger "Pleta de Mar"

30,00

Avocado & Salmon toast with marinated salmon, feta cheese & lime

20,00

NOODLES & RICES

Salmon other Tofu Poke

Marinated Salmon, Wakame, Mango, Sriracha

18,00

Wok of Vegetables with Udon Noodles and Teriyaki Sauce

18,00

Pappardelle with Mascarpone Pesto and spinach

18,00

Creamy rice with grilled octopus & chimichurri

22,00

Red Shrimp & Squid "Fideua" Majorcan Noodles in the oven Jospes

28,00 p.p. min 2 pers

Vegetable rice "paella" with "pluma" of Iberian Pork in Jospes

26,00 p.p. min 2 pers

MAIN COURSES

Sea Bass "a la mallorquina" with saffron parmentier

28,00

Menier style sole fish for 2 people with vegetables and potato

70,00

Yellow Thai Chicken curry with pumpkin & jasmine rice

25,00

Fillet of Beef with green pepper & Garlic sauce, potatoes deluxe

36,00

DESSERTS

Vainilla tartalette with Chocolate Ganache

10,00

Lemon and mango cake

10,00

Carrot cake with vanilla ice cream

10,00

Selection of ice creams & sorbets (vanilla, chocolate, red fruits, mango, passion fruit)

6,00 x 2 flavors

S A P L E T A

by MARC FOSH

bistro lunch

TAPAS

Frittierter Tintenfisch mit Limetten-Aioli

12,00

Iberischer Schweineschinken Krokette mit Paprika-Aioli

12,00

Hummus Getrocknete Tomate & Kalamata mit Crispy Corn

12,00

Knoblauch-Garnelen mit geräuchertem Paprika und Petersilie

18,00

Iberischer Schinken

Juan Pedro Domecq (100g) mit Carasatu Brot

32,00

VORSPEISEN

Gelbe Gazpacho mit Mango, Avocado und frischen Kräutern

16,00

Burrata Salat mit Kumato-Tomaten, Basilikum und Pinienkernen

16,00

Kirschtomatensalat, Schafskäse, Granatapfel und Walnüssen

16,00

Teriyaki Hähnchen & Avocado-Salat

16,00

"Carpaccio" vom iberischen Schwein mit Ananas-Himbeer-Chutney

20,00

Corvina Ceviche mit Süßkartoffel, Limette und Koriander

18,00

Lachs-Tartar mit Avocado und Sesam

20,00

SANDWICHES

Klassisches Club Sandwich mit Deluxe Kartoffeln

18,00

Unser hausgemachter Rindfleisch- Burger "Pleta de Mar"

30,00

Avocado Toast mit mariniertem Lachs, Feta Käse und Limette

20,00

NUDELN & REISE

Lachs oder Tofu Poke

Marinierter Lachs, Wakame, Mango, Sriracha

18,00

Wok aus Gemüse mit Udon-Nudeln und Teriyaki-Sauce

18,00

Papardelle mit Mascarpone-Pesto und Spinat

18,00

Cremiger Reis mit gegrilltem Oktopus und Chimichurri

22,00

Mallorquinische Nudeln Fideua mit Garnelen & Tintenfisch in Backofen Jospier

28,00 p.p. min 2 pers

Spanische Vegetables Paella mit Iberian Porc aus Mallorca

26,00 p.p. min 2 pers

HAUPTGÄNGE

Wolfsbarsch a la mallorquina“ mit Safran Parmentier

28,00

Seezunge a la menier“ für 2 Personen mit Gemüse und
Kartoffeln

70,00

Gelbes Thai Curry mit Kürbis und Jasmin Reis

25,00

Rinderfilet mit grüner Pfeffersosse & Garlic und Deluxe-
Kartoffeln

36,00

NACHTISCH

Vanille-Törtchen mit Schokoladen-Ganache

10,00

Zitronen- und Mangokuchen

10,00

Karottenkuchen mit Vanilleeis

10,00

Auswahl an Eiscremes und Sorbets (Vanille, Schokolade,
Rote Früchte, Mango, Passionsfrucht)

6,00 x 2 Geschmacksrichtungen