

## TAPAS & ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

### VEGETARIANO · VEGETARIAN · VEGETARISCH

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Pan, all i oli y aceitunas. 🍷🍴  | 4,75€  |
| <i>Bread, garlic mayonnaise "all i oli" and olives · Brot, "All i oli" und Oliven.</i>   |        |
| 2. Pan, all i oli de leche de soja y aceitunas. 🍷🌱   | 5,00€  |
| <i>Bread, soya milk "all i oli" and olives · Brot mit "All i oli" aus Sojamilch und Oliven.</i>  |        |
| 3. Pan de ajo caliente con queso - Warm garlic bread with cheese · Warmes Knoblauchbrot mit Käse. 🍷🍴   | 4,75€  |
| 4. Pan mallorquín con tomate restregado. 🍷   | 4,75€  |
| <i>Mallorquin bread with rubbed tomato · Mallorquinisches Brot mit geriebener Tomate.</i>  |        |
| 5. Aguacate relleno de tomate marinado, manzana y Provolone. 🍴   | 11,95€ |
| <i>Avocado filled with tomato confit, apple and Provolone cheese</i><br><i>Gefüllte Avocado mit mariniertes Tomate, Apfel und Provolone.</i> |        |
| 6. Parrillada de verdura del tiempo con crema de Tahimi. 🍷   | 14,50€ |
| <i>Grilled vegetables of the season with Tahimi dip · Gegrilltes Gemüse der Saison mit Tahimidip.</i>  |        |
| 7. Pimientos de padrón - Grilled small peppers "de padrón" · Frittierte kleine Paprikas "de Padrón".   | 9,50€  |
| 8. Nachos con guacamole y queso cheddar. 🍴   | 7,95€  |
| <i>Nachos with guacamole and cheddar cheese · Nachos mit Guacamole und Cheddarkäse.</i>  |        |
| 9. Tumbet de verdura mallorquín.<br><i>Vegetables and potatoes in a tomatosauce · Kartoffeln und Gemüse mit Tomatensosse.</i>                | 11,95€ |

### DE LA TIERRA · FROM THE LAND · VOM LAND

- |  |        |
|--|--------|
| 10. Ración de jamón Ibérico.<br><i>Plate of Iberian ham · Schinkenteller vom "Iberischen Schwein".</i>   | 19,50€ |
| 11. Ración de jamón serrano & queso. 🍴   | 11,50€ |
| <i>Plate of Serrano ham &amp; cheese · Gemischter Käse &amp; Serranoschinkenteller.</i>  |        |
| 12. Melón con jamón serrano.<br><i>Melon with Serrano ham · Honigmelone mit Serranoschinken.</i>   | 12,50€ |
| 13. Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano. 🍴   | 16,50€ |
| <i>Carpaccio with rocket and parmesan cheese · Rinder carpaccio mit Rucola und Parmesankäse.</i>   |        |
| 14. Variado de croquetas de jamón Ibérico y de espinacas. 🍷🍴🍷🍴   | 9,75€  |
| <i>Mixed croquettes (Spinach &amp; Iberian ham) · Gemischte Kroketten (Iberisches Schwein &amp; Spinat).</i>   |        |
| 15. Alitas de pollo con salsa barbacoa. 🍷🍴🍷🍴   | 9,75€  |
| <i>Chicken wings with barbecue sauce · Chicken Wings mit Barbecuesosse.</i>  |        |
| 16. Nachos a la boloñesa con queso fundido. 🍷🍴🍷🍴   | 7,95€  |
| <i>Nachos with bolognese sauce and molten cheese · Nachos Bolognaise mit geschmolzenem Käse.</i>   |        |
| 17. Plato mixto del Mar y de la Tierra con sus salsas 🍷🍴🍷🍴🍷🍴   | 16,50€ |
| <i>Alitas de pollo, gambas al coco y sésamo, tiras de verdura cruda con sus tres salsas.</i><br><i>Mixed tapasdish. Chicken Wings, prawns in coco and sesame, raw vegetables stripes with three dips.</i><br><i>Gemischter Tapasteller. Chicken Wings, Scampis im Kokos- Sesammantel, rohe Gemüsestäbchen mit drei Dips.</i> |        |

### DEL MAR · FROM THE SEA · AUS DEM MEER

- |   |        |
|---|--------|
| 18. Gambón a la sal marina - Prawns grilled on sea salt · Garnelen gegrillt auf Meersalz. 🍷🍴  | 18,00€ |
| 19. Chipirones con all i oli. 🍷🍴  | 14,50€ |
| <i>Fried baby squids with "all i oli" · Frittierte Babytintenfische mit "All i oli".</i>  |        |
| 20. Calamar a la andaluza "casero" con salsa de almendra y naranja. 🍷🍴🍷🍴  | 14,95€ |
| <i>Fried homemade squid rings with almond orange sauce.</i><br><i>Heusegemachte panierte Tintenfischringe mit Orangen- Mandelsosse.</i> |        |
| 21. Gambas al ajillo - Prawns in a garlic sauce · Scampis in Knoblauchsosse. 🍷🍴   | 14,75€ |
| 22. Mejillones a la marinera. 🍷🍴🍷🍴  | 13,50€ |
| <i>Mussels with a tomato sauce "a la marinera" · Muscheln in Tomatensosse "a la Marinera".</i>  |        |
| 23. Mejillones Thai con leche de coco y cilantro. 🍷🍴  | 15,00€ |
| <i>Mussels a la "thai" with coco milk and coriander · Muscheln a la "Thai" mit Kokosmilch und Koriander.</i>                            |        |