



**ILLETA**



GLUTEN



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS  
KREBSTIERE



HUEVOS  
EGGS  
EIER



PESCADO  
FISH  
FISCH



FRUTOS DE CÁSCARA  
NUTS  
SCHALENFRÜCHTE



SOJA  
SOYA



MOLUSCOS  
MOLLUSCS  
WEICHTIERE



LECHE  
MILK  
MILCH



APIO  
CELERY  
SELLERIE



MOSTAZA  
MUSTARD  
SENF



SÉSAMO  
SESAME  
SESAMSAMEN



SO<sub>2</sub> · SULFITOS  
SO<sub>2</sub> · SULPHITES  
SÓ<sub>2</sub> · SULFITE

**SI TIENE ALGUNA ALERGI A O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, POR FAVOR INFORME A NUESTRO PERSONAL ANTES DE REALIZAR SU PEDIDO.**

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.  
Falls Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Servicepersonal vor Ihrer Bestellung.

**UNA ÚNICA CUENTA POR MESA · IVA INCLUIDO**

One bill per table · VAT included  
Eine Rechnung pro Tisch · MwSt. inbegriffen

<b>PAN</b> bread · Brot	2€
<b>ALI-OLI</b>	2,5€
<b>ACEITUNAS</b> olives · Oliven	3€

**JAMÓN 100% IBERICO DE BELLOTA CON PAN CRISTAL Y TOMATE RAMALLET** 34€

100% Acorn-fed Iberian ham with crispy artisan bread and Mallorcan Ramallet tomato  
100% Iberischer Bellota-Schinken mit knusprigem Brot und mallorquinischer Ramallet-Tomate



**TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE GUACAMOLE** 25€

Bluefin tuna tartare on guacamole  
Roter Thunfisch-Tatar auf Guacamole



**TIRADITO DE SALMÓN SOBRE SALSA DE FRUTA DE LA PASIÓN CON PICO DE GALLO DE FRESAS Y HIERBABUENA** 22€

Salmon tiradito on passion fruit sauce with strawberry and mint pico de gallo  
Lachs-Tiradito auf Passionsfruchtsauce mit Erdbeer-Minz-Pico de Gallo



**CARPACCIO DE REMOLACHA CON QUESO FETA, PISTACHO Y ALIÑO DE MOSTAZA, MIEL Y HIERBABUENA** 19€

Beetroot carpaccio with feta cheese, pistachios, and mustard, honey & mint dressing  
Rote-Bete-Carpaccio mit Feta, Pistazien und Honig-Senf-Minz-Dressing



**PIMIENTOS DE PADRÓN** 14€

Padrón peppers  
Padrón-Paprika



**GAMBAS AL AJILLO ESTILO ILLETA** 24€

Illeta-style garlic prawns  
Knoblauchgarnelen nach Illeta-Art



**CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE CHIPOTLE Y LIMA** 21€

Andalusian-style calamari with chipotle and lime mayo  
Calamari nach andalusischer Art mit Chipotle-Limetten-Mayo



**FRITO DE PULPO Y SEPIA AL ESTILO MALLORQUIN** 21€

Mallorcan-style sauté with octopus, cuttlefish, and vegetables  
Mallorquinische Pfanne mit gebratenem Oktopus, Sepia und Gemüse



**CHIPIRONES FRITOS CON SALSA DE MAYONESA PICANTE DE AJÍ AMARILLO** 21€

Crispy fried baby squid with spicy ají amarillo mayo  
Knusprige frittierte Baby-Tintenfische mit scharfer Chili-Mayo



**CROQUETAS CASERAS DEL CHEF** 18€

Chef's homemade croquettes  
Hausgemachte Krokette nach Kreation des Küchenchefs



**ALCACHOFAS FRITAS CON LÁMINAS DE QUESO PARMESANO Y VINAGRETA DE SOJA Y MIEL** 22€

Fried artichokes with Parmesan shavings and soy-honey vinaigrette  
Frittierte Artischocken mit Parmesanspänen und Soja-Honig-Vinaigrette



S  
E  
T  
N  
A  
R  
A  
N  
T  
E

# ENSALADAS

## QUESO DE CABRA, CANÓNICOS, NUECES CAMELIZADAS Y REDUCCIÓN DE FRAMBUESA

Goat cheese, lamb's lettuce,  
caramelised walnuts, and  
raspberry reduction  
Ziegenkäse, Feldsalat,  
karamellierte Walnüsse und  
Himbeere-Reduktion



19€

## ILLETA: LANGOSTINOS, MANGO, MIX DE HOJAS Y VINAGRETA DE AGUACATE

King prawns, mango, mixed  
leaves, and avocado vinaigrette  
Riesengarnelen, Mango, Salat-Mix  
und Avocado-Vinaigrette



21€

## BURRATA, TOMATES CHERRY, RÚCULA Y ALIÑO DE SALSA PESTO

Burrata, cherry tomatoes, rocket,  
and pesto dressing  
Burrata, Cherrytomaten, Rucola  
und Pesto-Dressing



20€

## PLATOS VEGETARIANOS

### CARPACCIO DE REMOLACHA CON QUESO FETA, PISTACHO Y ALIÑO DE MOSTAZA, MIEL Y HIERBABUENA

Beetroot carpaccio with feta  
cheese, pistachios, and mustard,  
honey & mint dressing  
Rote-Bete-Carpaccio mit Feta,  
Pistazien und Honig-Senf-Minz-  
Dressing



19€

### ALCACHOFAS FRITAS CON LÁMINAS DE QUESO PARMESANO Y VINAGRETA DE SOJA Y MIEL

Fried artichokes with Parmesan  
shavings and soy-honey vinaigrette  
Frittierte Artischocken mit  
Parmesanspänen und Soja-Honig-  
Vinaigrette



22€

### COLIFLOR ROSTIZADO SOBRE VERDURAS AL CURRY VERDE

Roasted cauliflower on green  
curry vegetables  
Gerösteter Blumenkohl auf  
grünem Gemüsecurry



24€

### PIMIENTOS DE PADRÓN

Padrón peppers  
Padrón-Paprika



14€

### ARROZ SECO CON VERDURAS\*

Paella-style vegetable rice  
Gemüserais, zubereitet nach  
Paella-Art



25€

\*Mín. 2 personas | Min. 2 people | Ab 2  
Personen || Precio por persona | Price  
per person | Preis pro Person

**PARA GARANTIZAR UN BUEN SERVICIO, SOLO SE PODRÁ SOLICITAR UN MÁXIMO DE 2 ARROCES A PARTIR DE 6 PERSONAS**

To ensure good service, a maximum of 2 types of rice dish may be ordered for groups of 6 or more. | Um einen guten Service zu gewährleisten, können ab 6 Personen maximal 2 Arten von Reisgerichten bestellt werden.

**ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA\*** **34€**

Creamy rice with red prawn  
Cremiges Reisgericht mit roten Garnelen



\*Mín. 2 personas | Min. 2 people | Ab 2 Personen || Precio por persona | Price per person | Preis pro Person

**PAELLA DE PESCADO Y MARISCO\*** **28€**

Fish and seafood paella  
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten



\*Mín. 2 personas | Min. 2 people | Ab 2 Personen || Precio por persona | Price per person | Preis pro Person

**ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES FRITOS Y ALIOLI\*** **28€**

Squid ink rice with crispy fried baby squid and aioli  
Mit Tintenfischtinte gefärbter Reis mit knusprig frittierten Baby-Tintenfischen und Aioli



\*Mín. 2 personas | Min. 2 people | Ab 2 Personen || Precio por persona | Price per person | Preis pro Person

**ARROZ SECO CON VERDURAS DE TEMPORADA\*** **25€**

Paella-style rice with seasonal vegetables  
Gemüsereis, zubereitet nach Paella-Art



\*Mín. 2 personas | Min. 2 people | Ab 2 Personen || Precio por persona | Price per person | Preis pro Person

**PAELLA CIEGA DE PESCADO Y MARISCO\*** **26€**

Fish and seafood paella without shells and bones  
Schalen- und grätenfreie Paella mit Fisch und Meeresfrüchten



\*Mín. 2 personas | Min. 2 people | Ab 2 Personen || Precio por persona | Price per person | Preis pro Person

**PAELLA MIXTA CIEGA\*** **26€**

Shell-free and boneless mixed paella (fish, cuttlefish, prawn, mussel, chicken, and pork)  
Schalen- und knochenfreie gemischte Paella mit Fisch, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln, Hühnchen- und Schweinefleisch



\*Mín. 2 personas | Min. 2 people | Ab 2 Personen || Precio por persona | Price per person | Preis pro Person

**FIDEUÁ CIEGA DE PESCADO Y MARISCO\*** **26€**

Fish and seafood fideuà without shells  
Fideuà mit Fisch und Meeresfrüchten ohne Schalen und ohne Gräten



\*Mín. 2 personas | Min. 2 people | Ab 2 Personen || Precio por persona | Price per person | Preis pro Person

**ARROZ SECO DE PRESA IBÉRICA CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y SETAS\*** **30€**

Paella-style rice with Iberian pork presa, wild asparagus, and mushrooms  
Reis, zubereitet nach Paella-Art mit Presa vom iberischen Schwein, wildem Spargel und Pilzen



\*Mín. 2 personas | Min. 2 people | Ab 2 Personen || Precio por persona | Price per person | Preis pro Person

S  
E  
C  
O  
A  
R  
R  
O  
C  
E  
S

# PESCADOS

**DORADA A LA PLANCHA** 25€  
Grilled bream  
Gegrillte Goldbrasse



**LUBINA A LA PLANCHA** 25€  
Grilled sea bass  
Gegrillter Wolfsbarsch



**LUBINA EN COSTRA DE SAL\*** 34€  
Sea bass in salt crust  
Wolfsbarsch in Salzkruste



\*Mín. 2 personas | Min. 2 people  
| Ab 2 Personen || Precio por persona  
| Price per person | Preis pro Person

**SALMÓN A LA PLANCHA** 28€  
Grilled salmon  
Gegrillter Lachs



**CALAMAR A LA PLANCHA** 28€  
Grilled squid  
Gegrillter Tintenfisch



**LENGUADO A LA PLANCHA** 36€  
Grilled sole  
Gegrillte Seezunge



**CONSULTE AL CAMARERO POR NUESTRO  
PESCADO DE LONJA**

**PLEASE ASK YOUR WAITER FOR THE  
CATCH OF THE DAY**

**BITTE FRAGEN SIE DEN KELLNER NACH  
UNSEREM FISCH DES TAGES VOM MARKT**

**SALSAS: BÉARNAISE O VINO  
BLANCO** 4€

Sauces: Béarnaise or white wine  
sauce

Saucen: Béarnaise- oder  
Weißweinsauce

**GUARNICIÓN EXTRA: PATATAS  
FRITAS, ENSALADA O ARROZ** 4€

Extra side: French fries, salad or  
rice

Extra Beilage: Pommes Frites,  
Salat oder Reis

**SOLOMILLO DE VACUNO  
A LA PARRILLA**

Grilled beef tenderloin  
Gegrilltes Rinderfilet

32€

**CHULETAS DE CORDERO  
LECHAL**

Lamb Chops  
Lammkoteletts

27€

**RIB EYE A LA PARRILLA**

Grilled ribeye steak  
Gegrilltes Rib-Eye Steak

29€

**SALSAS: PIMIENTA O  
BÉARNAISE**

Sauces: Pepper or Béarnaise  
Saucen: Pfeffersauce oder Sauce  
Béarnaise

4€

**GUARNICIÓN EXTRA: PATATAS  
FRITAS, ENSALADA O ARROZ**

Extra side: French fries, salad or  
rice

Extra Beilage: Pommes Frites,  
Salat oder Reis

4€

# CARNES

