

The desire for pleasure

Die Lust auf Genuss

El placer de disfrutar

Cava Rosé



Pan-Dip-aceite

Bread-dip-oliveoil

Brotauswahl-Dip-Olivenöl



Carpaccio & tempura de gambas, crema de aguacate,
jengibre y vinagreta de grapefruit

Carpaccio & prawns in tempura, avocado cream, ginger and grapefruit vinaigrette

Carpaccio & Tempura von Gambas mit Avocadocreme,
Ingwer und Grapefruitvinaigrette



Vieras con salsa de azafrán y crujiente de patata

Scallops with saffron froth and crispy potato

Jakobsmuschel mit Safransösschen und Kartoffelknusper



Rodaballo con escamas de calabacín, risotto de citronella y agua de mar

Turnbot with courgette scales, lemongrassrisotto and sea foam sauce

Steinbuttschnitte mit Zucchini-schuppen

Zitronengrassrisotto, konfierte Tomaten und Meeresschaum

ó | or | oder

Solomillo de ternera blanca con jus de oporto
pure de zanahoria al anís, sofrito glaseado y confit de tomate

Veal filet with port wine jus, carrot-anis puree, glazed spring onion and confit tomato

Kalbsfilet mit Portweinjus, Karotten-Anispüree

glasierten Frühlingslauch und konfierte Tomaten



Ganache & granizado de albahaca con sorbete de fresa

Strawberry sorbet with ganache and granitée of basil

Erdbeersorbet mit Basilikumganache und Granizado

89 €

a la carta

GAMBAS

13

en aceite de oliva con jengibre, ajo, pimentón & miel

Prawns in oil with ginger, garlic, paprika & honey

**Garnelen in Olivenöl mit Ingwer, Knoblauch
süßem Paprikapulver & Honig**

CAUSA LIMEÑA 2.0

27

Tartar de atún "yellow fin"

con puré de papa aji amarillo y crema negra de atún

„Causa limeña" - „yellow fin" tuna tartar

with Peruvian yellow chili pepper pure and black tuna cream

„Causa Limeña" - „Yellow fin" Thunfischtatar

mit Kartoffel-Aji-Amarillo-Püree und schwarzer Thunfischcreme

LUBINA

35

a la plancha con piel crujiente, arroz cremoso de mar y montana
espinacas y salsita trufada

Sea bass a la plancha with his crispy skin, creamy rice sea and mountain
spinach and truffled sauce

**Wolfsbarsch a la plancha mit cremigem Reis von Land und Meer,
Spinat und getrüffelem Sösschen**

ASIA STYLE HENDÍL

28

Contramuslo de pularda con piel crujiente, frito

con ensalada cremosa de pepino, jengibre y mermelada de grosella

Fried poularde leg with crispy skin

with creamy cucumber salad, ginger and redcurrant marmalade

**Knuspriges Backhendl aus der Keule gelöst, mit knuspriger Haut,
cremigem Gurkensalat, Ingwer und Preiselbeermarmelade**

CHOCOLATE YUNKIE

14

Mousse de chocolate con helado de chocolate blanco con Pernod

Crema pistacho y frambuesas marinadas

Chocolate mousse with white chocolate Pernod ice cream

pistachios cream and, marinated raspberry

Schokoladenmousse mit weißem Schokoladen-Pernod-Eis

Pistaziencreme und marinierten Himbeeren

TUTTI FRUTTI

14

Ensalada de frutas con dos sorbetes del día y espuma de maracuyá

Fruit salad with sorbets of the day and passion fruit froth

SAN VALENTIN

MITTAGS

haben unser normales Wochenmenü

LUNCH

We have our normal weekly menu.

ALMUERZO

Tenemos nuestro menú semanal habitual

MENU SEMANAL

13. HASTA 17. Febrero 2025



ENTRANTE

Carpaccio de ciervo con vinagreta de nueces, aioli negra y tostada de portobello	Carpaccio vom Hirschrücken mit Walnussvinaigrette, schwarzer Aioli und Portobellobrioche	Carpaccio of deer loin with walnut vinaigrette, black aioli and portobellobrioche
Trucha ahumada con ensalada de canónigo, crema de rábano y galleta de patatas crujiente	Geräucherte Forelle mit Feldsalat Meerrettichcreme und knusprigen Kartoffeltaler	Smoked Trout with lamb's lettuce, horseradish creme and crispy potato patties
Sopa de cebolla francesa con Fleuron de queso	Französische Zwiebelsuppe mit Fleuron de queso	French Onionsoup with cheese fleuron

PRINCIPAL

Muslo de cabrito a baja temperatura con salsa de pimienta roja, polenta cremosa y judías Kenia	Zicklein-Keule niedrig Temperatur gegart mit Paprikasauce, cremiger Polenta und grüne Bohnen	Goat leg sou vide cooked with red pepper sauce, creamy polenta and green beans
Filete de salmon label rouge con risotto de mascarpone al limón, gremolata y verduras mediteranas	Lachsfilet label rouge mit Mascarpone-Zitronenrisotto, Gremolata und mediterranem Gemüse	Salmon steak label rouge with mascarpone-lemonrisotto, gremolata and mediteranean vegetables
 Tumbet mallorquin de berenjena, patata, pimiento rojo, calabacín y salsa de tomate	Tumbet Mallorquin mit Aubergine, Kartoffeln, roter Paprika, Zucchini und samtiger Tomatensauce	Mallorcan tumbet of aubergine, potato, red bell pepper, zucchini and smooth tomato-sauce

POSTRE

Gató mallorquín con helado de vainilla y salsa de hierbas mixtas	Mallorquinischer Mandelkuchen „Gato“ mit Vanilleeis und Coulis de Hierbas mixtas	Mallorcan almondcake „Gato“ with vanilla ice-cream and coulis of mixed herbs
LA COPA Mousse de fresa con sorbete de naranja al menta y espuma de merengue	LA COPA Erdbeermousse mit Orangen-Minzsorbet und Merengueschaum	LA COPA Strawberry- mousse with orange-mint sorbet and espuma of merengue
 Ensalada de frutas con sorbetes del día, espuma de fruta de la pasión y tulipa de piñones	Fruchtsalat mit zweierlei Sorbets des Tages, Passionsfruchtschaum und Pinienkernknusper	Fruit salad with two sorbets of the day, passion fruit froth and pine- nut-brittle

PAN con aceite |Solivellas | dip del día 3,30 p.p.
Bread | Solivellas olive oil | Dip of the day
Brot | Solivellas Olivenöl | Tagesdip

Manteca de ganso con pan 6
Homemade goose lard with bread
Hausgemachtes Griebenschmalz & Brot

Aceitunas Kimchi 6
Kimchi olives
Grüne Kimchi Oliven

TAPAS & ENTRANTES

GAMBAS 13
en aceite de oliva virgen con jengibre, ajo, pimentón & miel
Prawns in virgin olive oil with ginger, garlic, paprika & honey
Garnelen in nativen Olivenöl mit Ingwer, Knoblauch, süssem Paprikapulver & Honig

ALITAS 12
de pollo picante con crema de wasabi al limón
Chicken-wings, with wasabi-lime cream
Knusprige pikante Hühnchenflügel mit Wasabi-Limonen-Creme

MORCILLA 3PZ / 9
de arroz salteada con frambuesas aliñado
con vinagre & chalotes & tostada
Blood rice pudding sausage with marinated raspberries, vinegar, shallots & toast
Gebratene Reis-Blutwurst mit marinierten Himbeeren, Himbeerkaramell & Toast

PATATAS CON TRUFA NEGRA 10
y mayonesa trufada
Pommes frites mit schwarzem Trüffel und getrüffelter Mayonnaise
French fries with black truffle and truffles mayonnaise

CAUSA LIMEÑA 2.0 27
Tartar de atún con puré de papa aji amarillo y black tuna
„Causa limeña“ - tuna tartar with Peruvian yellow chili pepper pure and black tuna
„Causa Limeña“ - Thunfischtatar mit Kartoffel-Aji-Amarillo-Püree und schwarzem Thunfisch

ENSALADA MIXTA 15
a la casa con vinagreta de balsamico blanco
Mixed salt house style with white balsamic dressing
Gemischter Blattsalat de la casa mit weissem Balsamicodressing

Ensalada de guarnición | like a side salad | als Beilagensalat 8

PRINCIPALES

ASIA STYLE HENDŪL 

Contramuslo de pularda con piel crujiente, frito
con ensalada cremoso de pepino, jengibre y mermelada de grosella
Fried poularde leg with crispy skin
with creamy cucumber salad, ginger and redcurrant marmalade
Knuspriges Backhendl aus der Keule mit knuspriger Haut
cremigen Gurkensalat, Ingwer und Preiselbeermarmelade

28

LUBINA LA PLANCHA

con piel crujiente, arroz cremoso de mar y montana
espinacas y salsita trufada
Sea bass a la plancha with his crispy skin, creamy rice sea and mountain
spinach and truffled sauce
Wolfsbarsch a la plancha mit cremigem Reis von Land und Meer,
Spinat und getrüffelem Sösschen

35

US-SOLOMILLO GRAND MÈRE (200G)

al estilo de la abuela con beicon, setas y chalotes
carpaccio de patata asada y verduras mediterráneas
US-Angus-Beef-Filet , grandmothers style with bacon, champignons,
shallots, baked potato carpaccio and mediterranean vegetables
US Angus-Rinderfilet
mit Grossmutter's Sauce, Speck, Schalotten , Champignons,
gebackenes Kartoffel-Carpaccio und mediterranes Gemüse

41

POSTRES

TIRAMISÚ

la bomba

11

SORBETES

Sorbets

Sorbets

Fresa, mango, arandano, maracuyá
Strawberry, blueberry, passion fruit,
Erdbeere, Mango, Blaubeere, Maracuja

Ud/ 3,50

HELADOS

Ice cream

Eis

Vainilla, chocolate, chocolate blanco con pernod
Vanilla, chocolate, white chocolate period
Vanille, Schokolade, weisse Schokolade-Pernod

Ud / 3,50

ORO

- HOMEMADE PRALINES (4 pieces)

12

La información sobre los ingredientes de nuestros platos que pueden desencadenar alergias o intolerancias se puede obtener de
nuestro personal de servicio a pedido
Information about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances can be obtained from our service staff on request.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren Servicemitarbeitern



OPENING HOURS

AUTUMN -WINTER- SPRING

12. September 2024 - 16. June 2025

Restaurant 12:30 - 24:00
Kitchen 12:30 - 16:00 & 18:00 - 21:30
Tuesday and Wednesday closed

SUMMER

19. June - 08 September 2025

Restaurant 18:00 - 24:00
Kitchen 18:30 - 22:30
Wednesday- closed

OPEN ALL YEAR ROUND

