

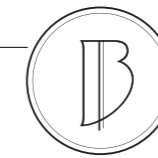
## ENTRANTES

- Nuestras croquetas de pollo asado con mayonesa de kimchie** 3,50€ u.  
*Our roasted chicken croquettes with kimchie mayonnaise*  
*Unsere Kroketten aus gebratenem Hühnchen mit Kimchie Mayonnaise*
- Nuestro ssam de vitello tonnato con encurtidos y pipas de calabaza en tempura** 11€ 2u.  
*Our Ssam of vitello tonnato with pickles and tempura pumpkin seeds*  
*Unser Ssam gefüllt mit Vitello Tonnato, Essiggemüse und Kürbiskernen in Tempura*
- Suquet de pescado de roca, mejillones, crotones y emulsión de almendra** 22€  
*Suquet of rockfish, mussels, croutons and almond emulsion*  
*Suquet vom Felsenfisch, Miesmuscheln, Croutons und Mandel-Emulsion*
- Huevos poche con láminas de atún rojo, espuma de patata y ponzu de yuzu trufado** 23€  
*Poached eggs with slices of red tuna, potato foam and truffled yuzu ponzu*  
*Pochierte Eier mit Scheiben von Rotem Thunfisch und Kartoffelschaum und getrüffeltes Yuzu-Ponzu*
- Sashimi de atún rojo, burrata y encurtidos con vinagreta oriental** 25€  
*Sashimi of red tuna, burrata and pickles with oriental vinaigrette*  
*Sashimi vom roten Thunfisch, Burrata und eingelegtes Gemüse mit orientalischer Vinaigrette*
- Carpaccio de gamba de Sóller con gel de limón, burrata y helado de tomates al horno** 23€  
*Sóller prawn carpaccio with lemon gel, burrata and baked tomato ice-cream*  
*Carpaccio von Garnelen aus Sóller mit Zitronengel, Burrata und Eis aus Ofentomaten*
- Gyozas de panceta ibérica con salsa hoysin e hinojo** 19€  
*Iberian pork gyozas with hoysin sauce and fennel*  
*Gyozas gefüllt mit iberischem Speck, Hoysinsauce und Fenchel*
- Pulpo a la parrilla con salsa huancaína, panceta lacada con salsa barbacoa y patató** 25€  
*Grilled octopus with Huancaína sauce, bacon with barbecue sauce and small Mallorcan potatoes*  
*Gebratener Oktopus mit Huancaína-Sauce, Speck mit Barbecue-Sauce und kleinen mallorquinischen Kartoffeln*
- Huevos fritos con calamar de bou a la trufa y jamón de jabugo** 25€  
*Fried eggs with truffed squid and jabugo ham*  
*Spiegeleier mit getrüffeltem Tintenfisch und Jabugo-Schinken*
- Servicio de pan casero, mantequilla y aceite de oliva de Ca's Xorc** 3,50€  
*Homemade bread, butter and olive oil from Ca's Xorc*  
*Hausgemachtes Brot, Butter und Olivenöl von Ca's Xorc*

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, háganoslo saber.

*If you have any allergies or intolerances, please let us know.*

*Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese bitte mit.*



## PESCADOS

- Raviolis de pasta fresca rellenos de gamba roja con salsa de beurre blanc y caviar** 35€  
*Fresh ravioli stuffed with red prawns with beurre blanc sauce and caviar*  
*Unsere frischen Ravioli gefüllt mit roten Garnelen, Beurre-Blanc-Sauce und Kaviar*
- Salmonetes y vieiras sobre terrina de tumbet, jamón de Jabugo y salsa molinera** 33€  
*Red mullets and Scallops on tumbet terrine, Jabugo ham and molinera sauce*  
*Rotbarben und Jakobsmuscheln auf Tumbet-Terrine, Jabugo-Schinken und Molinera-Sauce*
- Lenguado a la Meunière sobre crema de patata y carpaccio de gamba** 36€  
*Sole à la Meunière on potato cream and prawn carpaccio*  
*Seezunge à la Meunière auf Kartoffelcreme und Garnelen-Carpaccio*
- Pasta fresca "Tagliatelles" a la crema con bogavante, burrata y tomates al horno** 35€  
*Fresh pasta "Tagliatelle" with lobster, burrata and baked tomatoes*  
*Frische Pasta "Tagliatelle" mit Hummer, Burrata und Ofentomaten*
- Arroz caldoso de bogavante en "greixonera" (mínimo 2 personas)** 39€ p.p.  
*Lobster rice soup in served in our "greixonera" (minimum 2 persons)*  
*Hummer-Reis in Brühe serviert in der "greixonera" (mindestens 2 Personen)*

## CARNES

- Canelón de pasta fresca relleno de confit de pato y cebolla caramelizada con crema de foie, oporto y membrillo** 32€  
*Fresh cannelloni filled with duck confit and caramelised onion with foie gras cream, port wine and quince jelly*  
*Unser frisches Cannelloni gefüllt mit Entenconfit und karamellisierten Zwiebeln mit Foie-Gras-Creme, Portwein und Quittengelee*
- Solomillo de ternera con costra de hierbas y tuétano, terrina de patata y bacón, verduritas y salsa de oporto** 35€  
*Beef tenderloin with herb and marrow crust, potato and bacon terrine, vegetables and port wine sauce*  
*Kalbslende in Kräuter- und Knochenmarkkruste mit Kartoffel- und speckterriner, Gemüse und Portweinsauce*
- Paletilla de cordero deshuesado, ensaimada, cebolletas glaseadas y verduritas con cremoso de zanahoria** 35€  
*Boneless lamb shoulder, ensaimada, glazed onions and vegetables with carrot puree*  
*Lammschulter ohne Knochen, Ensaimada, glasierte Zwiebeln und Gemüse mit Karottenpüree*
- Arroz "a la llauna" de chuletón de vaca simmental madurada 40 días (mínimo 2 personas)** 39€ p.p.  
*Rice "a la llauna" with 40 days matured Simmental beef steak*  
*Reis "a la llauna" mit 40 Tage gereiftem Simmentaler Rinderkotelett (min. 2 Personen)*