

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

e

Ensalada de pop i gambes amb patató, cogombre i crema de pebres vermells

13.90

Ensalada de pulpo y gambas con patató, pepino y crema de pimientos rojos

Salad with octopus and prawns with baby potatoes, cucumber and a cream of red peppers

Oktopus- und Garnelensalat mit kleinen Kartoffeln, Gurke und einer Crème aus roten Paprika

Burratina amb melicotó rostit, rúcula, mix de tomàtigues cherry, nous i vinagreta d'olives seques

9.90

Burratina con melocotón asado, rúcula, mix de tomates cherry, nueces garrapiñadas y vinagreta de olivas secas

Burratina with roasted peach, rocket salad, mix of cherry tomatoes, nuts and vinaigrette of dried olives

Burratina mit gerösteten Pfirsichen, Ruccola, gemischten Cherry- Tomaten, Nüssen und getrockenem Oliven Vinaigrette

Carpaccio de filet de vedella, ensalada de rúcula, parmesà i xip de bolets

12.00

Carpaccio de solomillo de ternera, ensalada de rúcula, escamas de parmesano y chip de setas ·

Carpaccio of beef with parmesan, rocket salad and chip of mushrooms · Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Ruccola Salat und Pilz-Chip

Tàrtar de tonyina i alvocat, poma Granny Smith, pebres al vodka i aire de wasabi

14.80

Tartar de atún y aguacate, manzana Granny Smith, pimientos al vodka y aire de wasabi

Tuna and avocado tartar, Granny Smith apple, vodka peppers and wasabi air

Tartar aus Thunfisch und Avocado, Granny Smith Apfel, Vodka Paprika und einem Hauch von Wasabi

Carpaccio de vieires flambejades amb vinagreta de fruita de la passió i salsa d'ostres, mezclum i frambueses

13.50

Carpaccio de vieiras flambeadas con vinagreta de maracuyá y salsa de ostras, micro mezclum y frambuesas

Carpaccio of flambed scallops with a vinaigrette of passion fruit and a sauce of oysters, micro salad and raspberries

Carpaccio aus Jakobsmuscheln mit Vinaigrette aus Maracuja und Austersauce, Mikro Salat und Himmbereen

Ensalada de rúcula i magret d'ànec amb peres rostides, xampinyons, gorgonzola, nous i vinagreta

12.90

Ensalada de rúcula y magret de pato grillado con peras asadas, champiñones, gorgonzola, nueces y vinagreta de vainilla

Salad of duck breast and rocket salad with roasted pears, mushrooms, gorgonzola, nuts and a vanilla vinaigrette

Entenbrust- und Rucculasalat mit gerösteten Birnen, Pilzen, Gorgonzola, Nüsse und Vanille-Vinaigrette

Parrillada de verdures de temporada amb oli d'oliva extra verge de Sóller i dip de romescu **11.50**
 Parrillada de verduras de temporada con aceite de oliva virgen extra de Sóller y dip de romescu
 Grilled season's vegetables with premium olive oil from Sóller and dip of romescu sauce
 Gebrilltes Gemüse der Saison mit Olivenöl aus Sóller und Romescudip

Crema del dia · Cream of the day · Tages Creme **9.90**

*Todos nuestros platos están elaborados con los ingredientes más frescos, y sobre todo, con mucho cariño!
 All our dishes are prepared only with fresh ingredients, and above all, with a lot of love!
 Alle unsere Gerichte werden nur mit frischen Produkten und vor allem mit viel Liebe zubereitet!*

PASTA & RISOTTO

Tallarines negres amb bogavante en crema suau d'herbes i chardonnay **24.50**
 Tallarines negros con bogavante en crema suave de hierbas y chardonnay · Black tagliatelle with lobster and a mild cream of herbs and chardonnay ·
 Schwarze Tagliatelle mit Hummer und einer Crème aus Kräutern und Chardonnay

Tallarines amb crema de safrà, espàrrecs verds, gambes i llagostins **14.90**
 Tallarines con una crema al azafrán, espárragos verdes, gambas y langostinos · Tagliatelle with saffron cream, green asparagus, prawns and king prawns ·
 Tagliatelle mit Safrancreme, grünem Spargel, Garnelen und Scampis

Pappardelle La Vila amb cuixot, espinacs i crema **9.50**
 Pappardelle La Vila con jamón, espinacas y crema · Pappardelle La Vila with ham, spinach and cream ·
 Pappardelle La Vila mit Schinken, Spinat und Creme

Pappardelle amb crema d'albergínies rostides i gorgonzola amb nous torrades **9.90**
 Pappardelle con crema de berenjenas asadas y gorgonzola con nueces tostadas · Pappardelle with roasted aubergines and gorgonzola with toasted nuts ·
 Pappardelle mit gerösteten Auberginen und Gorgonzola mit getösteten Nüssen

Tallarines amb tomàtiga fresca, rúcula i escates de parmesà **8.50**

Tallarines con tomate fresco, rúcula y escamas de parmesano · Tagliatelle with fresh tomato, rocket salad and parmesan ·
Tagliatelle mit frischen Tomate, Ruccola und Parmesan

Arròs melós de boletus i espàrrecs amb formatge de Maó **16.50**

Arroz meloso de boletus y espárragos trigueros con queso de Mahón · Creamy rice of boletus and asparagus with cheese from Mahón ·
Reiscreme von Boletus und Spargel mit Käse aus Mahón

Risotto de llamàntol amb gambes, vieira i llagostí **26.00**

Risotto de bogavante con gambas, vieira y langostino · Risotto of lobster with prawns and scallop and king prawn ·
Hummerrisotto mit Garnellen, Jakobsmuscheln und Scampi

*Pregunte a nuestro staff por la crema del día y las sugerencias. Si usted desea un plato vegetariano, con gusto le prepararemos una buena opción.
Please ask our staff about the cream of the day and specials. If you are vegetarian, with pleasure we will prepare you a good option.
Bitte tragen Sie unser Personal nach der Tagescreme und Tagesgerichten. Wenn Sie Vegetarier sind, werden wir Ihnen gerne eine gute Option zubereiten.*

PEIXOS · PESCADOS · FISH · FISCH

Emperador sobre puré de xítxols a la lima amb fondant de porros i tomàtigues cherry **21.70**

Emperador sobre puré de guisantes a la lima con fondant de puerro y tomates cherry
Sword fish over a purée of green peas with lime and a fondant of leeks and cherry tomatoes
Schwertfisch auf Erbsenmus mit Limette und einem Lachs-Fondant und Cherry Tomaten

Pop rostit, puré rústic de patates amb oli d'oliva de Sóller i crema de pebre **23.50**

Pulpo asado, puré rústico de patatas con aceite de oliva de Sóller i crema de pimentón
Roasted octopus, rustic style mashed potatoes with olive oil from Sóller and cream of pepper
Gerösteter Oktopus mit hausgemachten Kartoffelpüree mit Olivenöl aus Sóller und Pfeffercreme

Rodaballo glaseat a la taronja amb cremós de pastanaga i saltejat d'espínacs **23.00**
 Rodaballo glaseado a la naranja con cremoso de zanahoria y salteado de espinacas
 Glazed Turbot with orange, creamy carrots and sautéed spinach
 Glasierter Steinbutt mit Orangen, cremigen Karotten und sautierten Spinat

CARNS · CARNES · MEAT · FLEISCH

Filet de vedella sobre espàrrecs a la planxa, puré de patates i pebres en salsa suau al whisky **22.90**
 Solomillo de ternera sobre espárragos a la plancha, puré de patatas y pimientos con salsa suave al whisky
 Filet of veal over grilled asparagus, mashed potatoes and peppers with a mild whisky sauce
 Rinderfilet auf gegrillten Spargeln, Kartoffelpüree und Paprikas mit einer weichen Whisky-sauce
****Con foie gras!! – With foie gras!! – Mit Foie Gras!!** **+6.00**

Llom de xot a les herbes, tapenade fresc, cremós de moneato i gengibre amb reducció d'oporto **26.00**
 Lomo de cordero a las hierbas, compresión de tapenade fresco, cremoso de boniato y ginger con reducción de oporto
 Loin of lamb with herbs, fresh tapenade, creamy sweet potatoes and ginger with a port wine reduction
 Lammlende mit Kräutern, Frische Tapenade, cremigen Süsskartoffeln und Ingwer mit einer Reduktion von Portwein

Costelletes de xot amb timbal d'albergínies rostides i gremolata d'alfàbrega fresca, menta i pistatxos **24.80**
 Chop de cordero con timbal de berenjenas asadas y gremolata de albahaca fresca, menta y pistachos
 Chop of lamb with a timbale of roasted aubergines and fresh basil gremolata, mint and pistacchios
 Lammkoteletten mit gerösteten Auberginen und Gremolata aus frischem Basilikum, Minze und Pistazien

Pa i aperitiu – Pan y aperitivo – Bread & amouse bouche - Brot & Appetithäppchen: 1.50€ p.p.