

ENTRANTES Y PARA PICAR · STARTERS & TO SHARE · VORSPEISEN UND ZUM TEILEN

Pan, olivas y nuestro alioli de romero (por persona)	4.80
Bread, olives & our rosemary allioli (per person) Brot, Oliven & unser Rosmarin-Aioli (pro Person)	
Pan moreno con masa madre del "Forn de barri" con tomate y sal de Es Trenc.	7.50
Sourdough brown bread from the local bakery with tomato and Es Trenc sea salt. Sauerteig-Schwarzbrot aus der lokalen Bäckerei mit Tomate und Meersalz aus Es Trenc.	
Hummus de garbanzos con picada de tomates secos y perejil fresco, con de pan de pita tostado.	11.50
Chickpea hummus with chopped sun-dried tomatoes and fresh parsley, served with toasted pita bread. Kichererbsen-Hummus mit gehackten getrockneten Tomaten und frischer Petersilie, dazu geröstetes Pitabrot.	
Gyozas fritas, aliño mil islas, rábano encurtido y ponzu (6 unidades).	14.50
Fried gyozas with Thousand Island dressing, pickled radish and ponzu (6 pieces). Frittierte Gyozas mit Thousand-Island-Dressing, eingelegtem Rettich und Ponzu (6 Stück).	
Ensalada de tomates variados con rúcula fresca, olivas Kalamata, cebolla morada y queso feta.	17.00
Selection of tomatoes with fresh rocket, Kalamata olives, red onion and feta cheese. Tomatenvariation mit frischem Rucola, Kalamata-Oliven, roter Zwiebel und Feta-Käse.	
Berenjena asada en horno Jospier, gratinada con mozzarella fresca y scamorza, sobre romesco, crème fraîche con olivas Kalamata y almendras tostadas.	17.90
Jospier-roasted aubergine gratinated with fresh mozzarella and scamorza, on romesco sauce, crème fraîche with Kalamata olives and toasted almonds. Im Jospier geröstete Aubergine, gratiniert mit frischer Mozzarella und Scamorza, auf Romesco-Sauce, Crème fraîche mit Kalamata-Oliven und gerösteten Mandeln.	
Ensalada César con lechuga romana, pollo tibio a la brasa, lascas de parmesano, croutons, nuestro aderezo César, alcaparras fritas y bacon crujiente.	17.90
Caesar salad with grilled warm chicken, Parmesan shavings, croutons, our Caesar dressing, fried capers and crispy bacon. Caesar-Salat mit lauwarm gegrilltem Hähnchen, Parmesanspänen, Croutons, unserem Caesar-Dressing, frittierten Kapern und knusprigem Speck.	
Ensalada de hojas verdes, tofu marinado, aguacate, tomates semisecos, pepino baby y setas shiitake frescas.	18.00
Mixed green leaves with marinated tofu, avocado, semi-dried tomatoes, baby cucumber and fresh shiitake mushrooms. Gemischte Blattsalate mit mariniertem Tofu, Avocado, halbgetrockneten Tomaten, Baby-Gurke und frischen Shiitake-Pilzen.	
Langostinos al ajillo flambeados al coñac con guindilla fresca, tomates cherry y hierbas frescas.	18.50
King prawns flambéed with cognac, fresh chilli, cherry tomatoes and fresh herbs. Riesengarnelen flambiert mit Cognac, frischer Chili, Cherrytomaten und frischen Kräutern.	

- Queso provolone al Josper con tomates secos, orégano fresco y pistachos tostados, con focaccia mediterránea.** 19.00
Josper-grilled provolone with sun-dried tomatoes, fresh oregano and toasted pistachios, served with Mediterranean focaccia.
Im Josper gegrillter Provolone mit getrockneten Tomaten, frischem Oregano und gerösteten Pistazien, dazu mediterrane Focaccia.
- Burratina con velo de tomate:** Tierra de algarroba y olivas negras, hojas de albahaca, tomates cherrys semi secos y garrañada de pistacho 19.00
Burratina with tomato veil: Soil of carobs and black olives, basil leaves, half dried cherry tomatoes and pistachios
Burratina mit Tomatenschleier: Erde aus Johannisbrot und schwarzen Oliven, Basilikumblätter, halb getrocknete Cherry-Tomaten und Pistazien
- Quesadilla de cochinita pibil, queso mozzarella, salsa pico de gallo, cilantro fresco y cremoso de aguacate.** 19.50
Cochinita pibil quesadilla with mozzarella, pico de gallo salsa, fresh coriander and avocado cream.
Quesadilla mit Cochinita Pibil, Mozzarella, Pico-de-Gallo-Salsa, frischem Koriander und Avocado-creme.
- Mini brioche de bogavante (2 uds.), mayonesa de horseradish, pepinillos baby y chip de patata lila.** 21.00
Mini lobster brioche (2 pcs) with horseradish mayonnaise, baby pickles and purple potato crisp.
Mini-Hummer-Brioche (2 Stk.) mit Meerrettich-Mayonnaise, Baby-Gurken und violettem Kartoffelchip.
- Ceviche de lubina y gamba con boniato asado, maíz frito y sorbete de limón y cilantro.** 21.50
Sea bass and prawn ceviche with roasted sweet potato, fried corn and lemon-coriander sorbet.
Wolfsbarsch- und Garnelen-Ceviche mit gerösteter Süßkartoffel, frittiertem Mais und Zitronen-Koriander-Sorbet.
- Roll de salmón y bogavante: emulsión de mango especiado, crema ácida de aguacate, cristal de patata lila y helado de wasabi.** 22.90
Salmon and lobster roll with spiced mango emulsion, avocado sour cream, purple potato crisp and wasabi ice cream.
Lachs- und Hummerrolle mit gewürzter Mangoemulsion, Avocado-Sauerrahm, violettem Kartoffelchip und Wasabi-Eis.
- Tartar de vaca madurada 60 días, yema de huevo de codorniz, cremoso de ají panca y sorbete de pimientos asados, con lajas de patata frita.** 22.90
60-day dry-aged beef tartare with quail egg yolk, creamy ají panca and roasted pepper sorbet, served with crispy potato slices.
Tatar vom 60 Tage gereiften Rind mit Wachteleigeln, Ají-Panca-Creme und geröstetem Paprikasorbet, dazu knusprige Kartoffelscheiben.
- Jamón ibérico de bellota cortado a mano acompañado de focaccia mediterránea.** 29.90
Hand-carved acorn-fed Iberian ham served with Mediterranean focaccia.
Handgeschnittener Eichel-Iberico-Schinken mit mediterraner Focaccia.

PASTA & RISOTTO

e

Tallarines con tomate fresco, rúcola y escamas de parmesano	17.90
Tagliatelle with fresh tomato, rocket salad and parmesan	
Tagliatelle mit frischen Tomate, Ruccola und Parmesan	
 Pappardelle La Vila: setas frescas, jamón dulce, pollo braseado, espinacas baby , avellanas tostadas, con perfume de aceite de sésamo y queso scamorza ahumado	21.50
Pappardelle La Vila: fresh mushrooms, ham, grilled chicken, baby spinach, roasted hazelnuts, with perfume of sesame oil and smoked scamorza cheese	
Pappardelle La Vila: Frische Pilzen, Schinken, gegrilltes Hühnchen, baby Spinat, geröstete Haselnüsse, mit Parfum aus Sesamöl und geräucherter Scamorza	
 Tallarines con una crema al azafrán, espárragos verdes, gambas y langostinos	23.00
Tagliatelle with saffron cream, green asparagus, prawns and king prawns	
Tagliatelle mit Safrancreme, grünem Spargel, Garnelen und Scampis	
 Tallarines negros con bogavante en crema suave de hierbas y chardonnay	33.50
Black tagliatelle with lobster, clams and a mild cream of herbs and chardonnay ·	
Schwarze Tagliatelle mit Hummer, Venusmuscheln, Gambas und einer Crème aus Kräutern und Chardonnay	
 Arroz meloso con Trufa negra, setas variadas, terminado con queso mahonés y anacardos	24.50
Creamy rice of assorted mushrooms, black truffel, cheese from Mahón and cashew nuts·	
Reiscreme von Pilzen, schwarzem Trüffel mit Käse aus Mahón und Cashewnüsse	
**Con foie gras!! – With foie gras!! – Mit Foie Gras!!	+9.50
 Risotto de bogavante con gambas, vieira y langostino	34.50
Risotto of lobster with prawns and scallop and king prawn ·	
Hummerisotto mit Garnellen, Jakobsmuscheln und Scampi	

PEIXOS. PESCADOS. FISH. FISCH

Pulpo a la brasa sobre arroz al horno, alcachofas confitadas, espárragos y alioli de limón 32.50
Grilled octopus on baked rice with confit artichokes, asparagus and lemon aioli
Gegrillter Oktopus auf Ofenreis mit confiarten Artischocken, Spargel und Zitronen-Aioli

Taco de corvina, puré de chirivías y cúrcuma fresca, vinagreta de Kalamata y vainilla, espuma de aguacate 27.90
Grilled croaker with parsnip purée, fresh turmeric, Kalamata and vanilla vinaigrette, avocado foam.
Gegrillte Adlerfisch-Tranche mit Pastinakenpüree, frischer Kurkuma, Kalamata-Vanille-Vinaigrette und Avocadoschaum

CARNES. CARNES. MEAT. FLEISCH

Hamburguesa de vaca madurada 60 días con queso mahonés fundido, huevo frito, tomate, hojas verdes y cebolla fresca, mayonesa de ajos asados y sambal oelek, con boniato frito o patatas 22.50
Dry-aged 60-Days beef burger with melted Mahón cheese, fried egg, tomato, greens, roasted garlic and sambal oelek mayonnaise, served with sweet potato fries or potatoes.
Burger vom 60-Tage gereiften Rind mit Mahón-Käse, Spiegelei, Tomate, Blattsalat, gerösteter Knoblauch-Mayonaise und Sambal-Oelek, dazu Süßkartoffelpommes oder Kartoffeln

Picaña de EEUU sobre patata rösti y pebre andino de papaya, maíz, pepino y cilantro. 29.50
USA picanha on potato rösti with Andean papaya, corn, cucumber and coriander relish.
US-Picanha auf Kartoffelrösti mit Anden-Papaya-, Mais-, Gurken- und Koriander-Relish

Entrecote de vaca madurada a la brasa con patatas lilas salteadas en mantequilla de romero y espejo de pimiento rojo asado 30.50
Grilled dry-aged entrecôte with sautéed purple potatoes in rosemary butter and roasted red pepper sauce
Gegrilltes Dry-Aged-Entrecôte mit violetten Kartoffeln in Rosmarinbutter und gerösteter Paprikasauce

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

NUESTROS EXQUISITOS POSTRES · OUR EXQUISITE DESSERTS 🍰

Todos los postres – All desserts – Alle Nachtische **12.00**
All desserts.
Alle Desserts.

Postre y copa de vino dulce adecuada al postre **17.90**
Dessert and a perfectly paired sweet wine - Dessert und ein passender Süßwein

Texturas de chocolate con helado de pistacho y Baileys
Chocolate textures with pistachio ice cream and Baileys
Schokoladentexturen mit Pistazieneis und Baileys

Parfait de café con helado de caramelo y flor de sal, gel de café, crema namelaka y Martini batido
Coffee parfait with caramel ice cream, sea salt, coffee gel, namelaka cream and shaken Martini
Kaffeeparfait mit Karamelleis, Meersalz, Kaffee-Gel, Namelaka-Creme und geschütteltem Martini

Nido de algodón de azúcar con sorbete de mandarina de Sóller, rocas de yogur y curd de limón
Cotton candy nest with Sóller mandarin sorbet, yoghurt rocks and lemon curd
Zuckerwattennest mit Mandarinen-Sorbet aus Sóller, Joghurt-Steinen und Zitronen-Curd

Plato de quesos: nuestra selección de quesos de España
Cheese platter: our selection of Spanish cheeses
Käseplatte: unsere Auswahl spanischer Käsesorten

Curd de limón, crujiente de sablé bretón, tejas de merengue y naranja, sorbete de yuzu
Lemon curd with Breton sablé crumble, meringue crisps and yuzu sorbet
Zitronen-Curd mit bretonischem Sablé-Crumble, Baiserchips und Yuzu-Sorbet

Crème brûlée de naranja y canela con amaretti de almendra
Orange and cinnamon crème brûlée with almond amaretti
Orangen-Zimt-Crème-brûlée mit Mandel-Amaretti

Degustación de petit fours con nuestro limoncello
Petit fours tasting with our homemade limoncello
Petit-Fours-Degustation mit hausgemachtem Limoncello



CAFÈS I LICORS. CAFÉS Y LICORES. COFFEE AND SPIRITS. KAFFEE UND LIKÖRS

Irish Coffee / Amaretto Coffee / 43 Coffee / Baileys Coffee / Galliano Coffee / La Vila Coffee	8.50
Licor de almendras · Almond liqueur · Mandellikör	5.00
Nuestro licor de clementina (producción propia) · Our homemade clementine liqueur · Unser hausgemachter Clementinenlikör	8.00
Nuestro licor de guindas (producción propia) · Our homemade cherry liqueur · Unser hausgemachter Kirschlikör	8.00
Hierbas (licor típico de hierbas) · Traditional herbal liqueur · Typischer Kräuterlikör	5.00

BRANDIES

Magno	5.50
Carlos III	5.50
Carlos I	7.50
Suau	8.50
Torres Imperial 5 años	6.50
Torres Fontenac	7.00
Torres Jaume I	19.90
Gran Duque de Alba	11.00
COGNAC · Courvoisier VSOP / Rémy Martin VSOP	9.00
Orujo	5.00
Grappa Nonino	5.00