

OUR RECOMMENDACION / UNSERE EMPFEHLUNGEN / NUESTRAS SUGERENCIAS

VORSPEISEN / STARTER / ENTRANTES

refreshing cold watermelon-soup with tomatoe, cucumber, pepper and basil-mint-sorbet

**erfrischend kalte Wassermelonen-Suppe mit Tomate, Gurke, Paprika
und Basilikum-Minze-Sorbet**

Gazpacho de Sandia con tomate, pepino, pimientos y sorbete de albahaca y menta
8.50

Pimientos de Padrón (frittierte kleine grüne Paprikaschoten / fried little green peppers)

8.50

Jamon iberico „pata negra“ 100% bellota (cortado con cuchillo)

19.50 (100g)

Red Prawns / rote Gambas / Gambas rojas

19.50 (250g)

tartar of tuna on guacamole with sesam and sojasauce

Tartar vom Thunfisch auf Guacamole mit Sesam und Sojasauce

tartar de atun sobre guacamole con sesamo y salsa de soja

14.50

MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE / PRINCIPALES

Roasted suckling pig with apple-ginger-chutney, champagne-cabbage and rosemary-potatoes

Spanferkelbraten an Apfel-Ingwer-Chutney mit Champagnerkraut und Kartoffeln

Cochinillo asado con chutney de manzana y jengibre, chucrut al champagne y patatas
22.50

Big Steak grilled 800°C with rosemary-potatoes or salad - Chuleton al grill 800°C

Großes Steak aus dem 800°C-Grill mit Rosmarinkartoffeln oder Salat

550-650g 38,00 – 44,00

Fischauswahl / fish selection / selección de pescado

Ganze Seezunge - whole Sole - Lenguado entero (500-700g) 25,00 – 35,00

Drachenkopf - Scorpion Fish - Cap Roig Filet with potatoes/salad 25,00

St. Petersfisch - John Dory - Gallo St. Pedro Filet with potatoes/salad 25,00

DESSERT

Sorbet von Sòller-Zitronen mit Limoncello und Cava

Sorbet of Sòller Lemon with Limoncello and Cava

7.50

CAVA ROSÉ

Cava Perelada brut „STARS“ Touch of Rosé

0,1l - 6.00 0,75l - 29.00

Start your menu with an... starten Sie Ihr Essen mit einem...

Aperitivo

copa de cava Raventos Roig „brut nature“ glas of sparkling wine . Glas Sekt	5.00
copa de cava rosé „Stars“ Touch of rosé glas of rosé sparkling wine . Glas Rosé-Sekt	6.00
cava con aperol o Crème de Cássis cava with/mit Aperol / Kir Royal	7.50
Hugo (cava with lime, mint, elder)	8.50
Campari con zumo de naranjas de Sóller Campari-Orange (fresh juice/frischgepreßt)	8.00
Pimms-lemon	8.00
Gin Tonic (Monkey 47, Hendrick's, London No1, Bombay Sapphire, Citadelle, Seagram's, Tann's, Bulldog, Mare...)	from/ab 9.00
Martini Cocktail deluxe (Gin Bombay Sapphire, Vermuth Noilly Prat blanco seco)	9.00
Manhattan Cocktail (Bourbon, Vermuth rojo, Angostura Bitter)	9.00
Margarita (Tequilla, Triple sec, Lima)	9.00
Moskow Mule (Wodka, freshGinger, Ginger ale, limon, angostura)	9.50
Cosmopolitan (Wodka, licor y zumo de crainberry, Triple sec, lima)	9.00
don't miss to taste our famous... probieren Sie unseren beliebten Mojito Cocktail (ron, menta, lima, azúcar)	8.50
Vermut MUNTAÑER, Mallorca, blanco/rojo	6.00
Vermut LUSTAU, Jerez de la Frontera, rojo	7.00
Vermut NOILLY PRAT, France, extra dry	5.00
Sherry LUSTAU, Manzanilla „Papirusa“, extra dry	5.00
Sherry LUSTAU, Pedro Ximénez „San Emilio“, extra sweet	9.00
Sangría de Sóller 1,0 liter (Angel d'Or, vino blanco, apricot brandy, licor 43)	19.50
Licor Angel d'Or (Sóllers famous orange-likor) 4 cl	4.50
Pastís, Ricard, Pernod, Vermuth blanco, rosso, extra dry	5.00

before the main course we recommend... vor dem Hauptgang empfehlen wir...

entrantes . starters . Vorspeisen

Pimientos de Padrón – 8.50 (little green fried peppers / kleine grüne frittierte Paprikaschoten)

Salad with prawns and avocado with orange-chilli-dressing

Salat mit Gambas, Avocado und Orangen-Chilli-Dressing

Ensalada con gambas, aguacates y salsa de naranjas y chilli – 14.50

creamy goat-cheese - gratinated with figs-chutney - on pear and babyleaf salad

cremiger Ziegenkäse gratiniert mit Feigenchutney auf Birne und jungen Salatblättern

Queso de cabra gratinado con chutney de higos sobre pera y brotes de ensalada – 11.50

Serrano ham „reserva“ with melon

Serranoschinken „reserva“ an Honigmelone

Jamon serrano „reserva“ con melón – 11.50

tartar of tuna on guacamole with sesam and soja

Tartar vom Thunfisch auf Guacamole mit Sesam und Sojasauce

tartar de atun sobre guacamole con sesamo y soja – 14.50

premium ham of black Iberian pork and aged Manchego cheese (15 month)
with Chutney of figs and tomatoe

Premium-Schinken vom Ibericoschwein und gereifter Manchegokäse (15 Monate) mit Feigen- und Tomaten-chutney

jamon iberico 50% belota y queso Manchego madurado (15 meses)
con chutney de tomate y higos – 16.50

We have a special menu with information for guests with allergies.

Wir verfügen über eine Karte mit Informationen für Gäste mit Allergien.

Tenemos un menu con información para personas con alergias.

before the main course we recommend... vor dem Hauptgang empfehlen wir...

entrantes . starters . Vorspeisen

Red Prawns / rote Gambas / Gambas rojas (250g) – 19.50

Mallorquien fish-soup with filets of fish, seashells, prawns and scampis

Mallorquinische Fischsuppe mit Fischfilets, Muscheln, Gambas und Scampi

Sopa de pescado con filetes de pescados y mariscos – 12.50

grilled octopus on smoked mashed potatoes
with red prawn, tuna-sashimi and small gamba-tortilla

**gegrillter Oktopus auf geräuchertem Kartoffelpüree
mit roter Gamba, Sashimi vom Thunfisch und kleiner Gambatortilla**

pulpo sobre puré de patata ahumada
con gamba roja, sashimi de atun y tortillita de camaron – 15.50

Carpaccio of marinated Tenderloin-Beaf „Nautlus-style“
on salad leaves with rocket-pesto and tomatoe-sorbet

**Carpaccio vom marinierten Rinderfilet „auf unsere Art“
auf Salatblättern mit Rucolapesto und Tomatensorbet**

Carpaccio de ternera marinado „de nuestro estilo“
sobre brotes de ensalada con pesto de rucola y sorbete de tomates – 15.50

Tapas mixtas „Sóller“ – 15.50

mixed Tapas for 2 persons
dates with bacon, little green „padron peppers“ and serrano-ham with melon

Tapasauswahl für 2 Personen
Datteln im Speckmantel, „Padron“ Paprikaschoten, Serranoschinken mit Melone

datiles con bacon, pimientos de padron y jamon serrano con melon

We have a special menu with information for guests with allergies.

Wir verfügen über eine Karte mit Informationen für Gäste mit Allergien.

Tenemos un menu con información para personas con alergias.

Hauptgerichte . platos principales . main courses

pescado . fish . Fisch

prawns with garlic and green salad

Garnelen mit Knoblauch an grünem Salat

gambas al ajo con ensalada verde – 16.50

Filets of seabass with sautéed sugar snaps, potatoes, cherry tomatoes

Filets vom Wolfsbarsch an sautierten Zuckerschoten, Kartoffeln, Cherrytomaten

Filetes de lubina sobre salteado de tirabeques, patato y tomate cherry – 20.50

filet of big turbot on lemon-risotto with green asparagus and clams

Filet vom großen Steinbutt auf Zitronenrisotto mit grünem Spargel und Venusmuscheln

filete de rodaballo grande sobre risotto de limon con espáragos verdes y almejas - 25.00

carnes . meat . Fleisch

Filet of beef tenderloin with red-wine-shallots, Ratatouille and ravioli stuffed with fresh cheese, rocket and mallorquien Butifaron-sausage

Filet vom Rind mit Rotweinschalotten an Ratatouille und Ravioli gefüllt mit Frischkäse, Ruccola und mallorquinischer Butifarón-Wurst

Solomillo de ternera con chalotes al vino tinto,
sofrito de verduras y ravioli de queso fresco, rúcula y butifarrón – 26.50

Lamb cooked a low temperature and gratinated with parmesano, grilled vegetables and mashed smoked potatoes

Lamm bei Niedrigtemperatur gegart und mit Parmesan gratiniert dazu gegrilltes Gemüse und geräucherter Kartoffelpüree

Cordero a baja temperatura, gratinado con parmesano, verduras asadas y cremoso de patata ahumada – 20.50

Roasted suckling pig meat with apple-ginger-chutney, champagne cabbage and potatoes

Spanferkelbraten an Apfel-Ingwer-Chutney mit Champagnerkraut und Rosmarinkartoffeln

Cochinillo asado con chutney de manazana y jengibre, chucrut al champagne y patato – 22.50

postres . dessert . Dessert

warm chocolat-coulant with icecream and cream

halbflüssiger Schokoladencoulant an Eiscreme und Sahne

Coulant de chocolate con helado y nata – 6.50

Sorbet of Sóller Lemon with Limoncello and Cava

Sorbet von Sóller-Zitronen mit Limoncello und Cava

Sorbet de limones de Sóller con Limoncello y cava – 7.50

Sorbet of Sóller Oranges with Angel d'Or and Cava

Sorbet von Sóller-Orangen mit Angel d'Or und Cava

Sorbet de naranjas de Sóller con Angel d'Or y cava – 7.50

warm almond-cake with icecream

wärmer Mandelkuchen an Eiscreme

gató de almendra con helado – 5.00

carrot-cake with sorbet and fruits

Karottenkuchen an Sorbet mit Früchten

tarta de zanahoria con sorbete y frutas – 5.50

Brownie with Sorbet of Sóller Oranges

Brownie an Sorbet von Sóller-Orangen

Brownie con Sorbet de naranjas de Sóller – 6.50

Cheesecake with fruits (glutenfree)

Käsekuchen mit Früchten (gluten frei)

Tarta de queso con frutas (sin gluten) – 5.50

Selection of matured spanish cheese with tomatoe-chutney

Auswahl an gereiften spanischen Käsesorten mit Tomatenchutney

Plato de quesos madurados con chutney de tomate – 12.50

Selection of spanish goat-cheese with figs-chutney

Auswahl an spanischen Ziegenkäse mit Feigenchutney

Plato de quesos de cabra con chutney de higos – 14.50

espresso	2.20
Cafe con leche	2.40
cappuccino	2.90
carajillo (espresso with brandy)	3.50
Irish Coffee with Bushmills Malt	5.50

digestivos

Angel d'Or (Sóller, Orange Liqueur)	4.50
Hierbas TUNEL, Mallorca (dry/medium/sweet) Herbs & Anis	3.50
Hierbas TUNEL 14 Reserva Familiar, Mallorca (medium)	4.50
Tres Caires, Mallorca, Anis 52% extra dry	4.50
Moscatel Veritas, Jose L. Ferrer, D.O. Binissalem/Mallorca	5.00
Port KOPKE fine tawny / fine ruby	6.50
Port KOPKE tawny 10 years	7.50
Port KOPKE vintage 1996	10.00
Vermut MUNTAÑER, Mallorca, blanco/rojo	6.00
Vermut LUSTAU, Jerez de la Frontera, rojo	7.00
Vermut NOILLY PRAT, France, extra dry	5.00
Sherry LUSTAU, Manzanilla „Papirusa“, extra dry	5.00
Sherry LUSTAU, Pedro Ximénez „San Emilio“, extra sweet	9.00
Licor de Brandy, Ximénez-Spínola D.P.X.O., Jerez	10.00
Averna, Ramazotti, Fernet, Palo, Picon, Jägermeister	5.50
Kahlúa, Tia Maria, 43, Frangelico, Baileys, Drambuie, Southern C.	5.50
Grappa / Calvados / Williams / Bénédictine DOM	6,50
Marc de Champagne, Moët & Chandon	9.00
Kirsch FREIHOF, Selection 2005, Lustenau	9.00
After dinner cocktails	
Brandy Alexander (brandy, cream, creme de cacao)	8.00
Black / White Russian (wodka, Kahlua / cream)	8.00
choose one of our best Spirits / wählen Sie eine unserer besten Spirituosen...	
Wodka BELUGA 5cl	10.00
	4 cl
Whisky GLENFARCLAS 2002, Highlands (gentle)	13.00
Whisky LAGAVULIN, 16 años, Islay (smoky)	13.00
Whisky Macallan, fine oak, 12 años	13.00
Ron VARADERO, Gran Reserva 15 años, Cuba	12.00
Ron CENTENARIO, Gran Reserva, 20 aos, Costa Rica	12.00
Ron ZACAPA Gran Reserva 23 años, Guatemala	12.00
Ron PRESIDENTE, Gran Reserva 23 años, Rep. Dominicana	12.00
Brandy SUAUI, 25 etiqueta negra, Mallorca	9.00
Cognac HENESSY „fine de cognac“	9.00
Cognac LARSEN Golden Viking X.O.	12.00
Cognac COURVOISIER XO Imperial	14.00
Cognac REMY MARTIN X.O.	16.00

...have a look at our nice selection of cuban cigars

cervezas . beer . Bier

de grifo . on draft . vom Fass		
San Miguel	0,3	3.50
	0,5	5.00
botellas . Bottles . Flaschenbier		
Estrella Damm / Heineken	0,25	2.50
cerveza negra . dark beer . Dunkelbier	0,25	3.00
Hefe Weissbier . Cerveza de trigo (Alemania)	0,5	4.50
Franziskaner Hefeweizen dunkel/dark	0,5	4.50
Berliner Weisse (hefe con sirope)	0,5	4.50
Sol (Mexico)	0,33	4.00
cerveca sin alk. (San Miguel)	0,33	3.00
Clausthaler sin alk. (Alemania)	0,33	3.50
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei (sin alk.)	0,5	4.50

refrescos . cold drinks . kalte Getränke

zum de naranjas de Sóller		
Fresh juice of Sóller-Oranges . frischer Sóller-Orangensaft	0,25	3.50
zum de aloe vera y coco		
juice of aloe vera and coco . Saft aus Aloe Vera und Cocos	0,25	3.50
zumos de manzana, piña, naranja, melocotón	0,25	2.50
zumos de mango, maracujá, tomate	0,25	3.00
zum de agua con gas . Fruchtschorle	0,3	3.00
FRITZ Mate	0,33	3.50
Coca Cola, Cola Zero	0,33	3.50
Fanta, Sprite, Lemon	0,25	2.50
Tonic, Bitter, Ictee, Ginger Ale	0,25	3.50
Agua Malavella con gas/ Agua Solan sin gas	0,5	3.50
Agua Solan sin gas	1,0	5.50

Whisky

all served 4cl

Isle Single Malts	
Isle of Skye	
Talisker 10 años	11,00
strong, explosive, smoky, malty sweet	
Orkney	
Highland Park 12 años	11,00
smoky-dryness, malty and honey sweetness	

Highland Single Malts	
Loch Lommond 10 años	8,00
fruity with taste of caramel and mint	
Glenmorangie 10 años	9,00
flowery, malty sweetness, creamy	
Tomatin 12 años	10,00
malty, fruity (apple), touch of nut	
Dalwhinnie 15 años	12,00
spicy-sweet, honey, vanilla, dry fruits	
Oban 14 años	12,00
soft malt, rich fruit	
Glenfarclas 2002	13,00
Sherrynote, dry, smoky and peaty	



Speyside Single Malts	
The Glenlivet 12 años	8,00
flowery, peachy, notes of vanilla	
Glenfiddich 12 años	9,00
dry, malty sweetness, chocolate	
Tomintoul 12 años	10,00
spicy, taste of cinnamon & caramel	
Knockando 12 años	10,00
soft, creamy, taste of honey and berries	
Macallan fine oak 12 años	13,00
oaky, flowery-fruity, sweet, taste of sherry	
Macallan double cask	13,00
Macallan amber	13,00
Gragganmore 12 años	11,00
strong, herbal and flowery notes	

Speyside Pure Malts	
Cardu 12 años	7,00
malty sweetness and vanilla	
Vintners Choise 1992	8,00
very soft, aged in sherry wood	
Lowlands Single Malts	
Glenkinchie 10 años	9,00
light, dry, spicy, cinnamon and ginger	

Islay Single Malts	
Bowmore 12 años	9,00
smoky, sherry-dry and sweet - than salty, peaty	
Isle of Jura 10 años	10,00
piney-sweet, malty and oily, touch of salt	
Laphroaig 10 años	11,00
taste of passion fruit	
Bruichladdich 15 años	12,00
strong, salty and spicy	
Lagavulin 16 años	13,00
strong, smoky and peaty, notes of chocolate, salty	
Caol Ila 12 años	12,00
spicy, smoky, taste of vanilla and nutmeg, oily	
Ardbeg 10 años	12,00
sweety, smoky, salty with lots of iodine	

Whisky degustation

strong (3 x 2 cl)	15,00
Talisker, Lagavulin, Gragganmore	
gentle (3 x 2 cl)	12,00
Glenmorangie, Glenkinchie, Knockando	
taste (3 x 2 cl)	14,00
Caol Ila, Talisker, Glenkinchie	

Blended Scotch Whisky	
Dimple 15 años	8,00
Old St. Andrews	7,00
Chivas Regal 12 años	7,00
Johnnie Walker Red	5,00
Johnnie Walker Black	7,00
White Label 12 años	6,00
J&B, Ballentines, Cutty	5,00
Irish	
Jameson / Bushmills	5,50
Connemara Single Malt	8,00
Bourbon	
Four Roses	6,00
Four Roses Single Barrel	8,00
Jim Beam	6,00
Tennessee	
Jack Daniels	7,00