



# Para abrir boca

PAN, "all i oli" y aceitunas aliñadas  
... en casa <sup>(1, 4)</sup>  
2.50 € (por persona)

## de tapeo & compartir

FOCACCIA hecha en casa  
de SOBRASADA, calabaza y romero <sup>(1, 4)</sup>  
4.00 €

Ración de CECINA DE LEÓN  
con tomate "ramallet" y papadam <sup>(1)</sup>  
16.00 €

Empanadilla de maíz crujiente,  
rellena de GUIISO SAN COCHERO  
y picadita fresca <sup>(13)</sup>  
4.00 €

Rabas de CALAMAR  
y "all i oli" de su tinta <sup>(4, 14)</sup>  
16.90 €

Croquetas melosas  
de JAMÓN IBÉRICO (6 u.) <sup>(1, 4)</sup>  
12.50 €

MEJILLONES TIGRE  
en bechamel marina (4 u.)  
(mejillones guisados en bechamel de plancton,  
rebozados y fritos) <sup>(1, 4, 9, 14)</sup>  
9.00 €

Nuestra  
ENSALADILLA MARINERA  
con anchoa de Cantabria <sup>(4, 9)</sup>  
8.00 €

OSTRA a la BRASA  
flambeada en su cáscara <sup>(2, 4, 8)</sup>  
(bearnesa de salicornia, alcaparrón)  
5.50 €

BRIOCHE de ternera  
en PASTRAMI AHUMADO,  
tártara de aguacate  
y ensalada de hierbas frescas <sup>(1, 4, 13)</sup>  
13.00 €

NAAM a la brasa, cecina de León,  
tomates secos, albahaca  
y queso trufado <sup>(1, 4)</sup>  
14.00 €

CHIPIRONES a la plancha,  
butifarra y vinagreta de tomate,  
olivas y cebolletas <sup>(13, 14)</sup>  
16.90 €

AGUACATE al Josper,  
relleno de "TRAMPÓ" mallorquín,  
servido con ajoblanco y uvas <sup>(1, 4, 11, 14)</sup>  
11.00 €

ROLL crujiente Mediterráneo:  
calabacín, langostino, queso crema  
y su sopa fría asada <sup>(1, 4, 8)</sup>  
15.00 €

Tiradito de  
CORVINA A LA LLAMA,  
BBQ agridulce con mango & cardamomo  
y okra frita, choclo inflado <sup>(9)</sup>  
18.00 €

Dumplings de GAMBAS AL AJILLO (6 u.)  
(servidos en vaporera) <sup>(1, 4, 8, 9)</sup>  
16.00 €

Nuestra BERENJENA al Josper  
con crema de babaganoush,  
cream fresh de eneldo  
y manzana verde con cilantro <sup>(4, 6, 11)</sup>  
12.00 €

CEBOLLA asada  
rellena de risotto de quinoa  
con SETAS de temporada  
y chimichurri <sup>(4)</sup>  
10.00 €

## menú niños

Fingers balls caseros de pollo campero	8.00 €
Spaguettis boloñesa de ternera	8.00 €
Nuestro pescado rebozado con patatas fritas	8.00 €

Estimado cliente, si tiene usted alguna alergia alimentaria,  
por favor, contacte con nuestro personal.

( ) ALÉRGENOS: 1 Gluten - 2 Huevo - 3 Cacahuete - 4 Lactosa - 5 Apio - 6 Sésamo - 7 Altramuces  
8 Crustáceos - 9 Pescado - 10 Soja - 11 Frutos secos - 12 Mostaza - 13 Azúfre y sulfitos - 14 Moluscos

# en tartar

## SERVIDOS CON NUESTROS HELADOS CASEROS MÁS DIVERTIDOS...

De SALMÓN, cortezas sufladas, alcaparrón,  
"fonoll marí" y helado de aceituna "trencada" ·(2, 4, 9)  
18.00 €

De REMOLACHA con mahonesa de aguacate, mostaza, chalotas,  
algodón de maíz y helado de espinacas a las hierbas dulces ·(4, 12)  
14.00 €

De TOMATES SECOS aliñados, OLIVA NEGRA,  
mostaza en grano, cebolla roja con helado de escalivada a la brasa ·(2, 4, 12, 13)  
15.00 €

# en tostas

De ANCHOAS DE CANTABRIA con escalivada a la brasa ·(1, 9)  
8.50 €

De MORCILLA & cebolla caramelizada  
y vinagreta de habas a la menta ·(1, 13)  
8.50 €



# en pasta

Tallarines al PESTO de albahaca  
y curry verde de alcahofas con piñones ·(1, 4, 11)  
14.00 €

Canelones de ROPA VIEJA crujiente,  
macerada al achiote y bechamel de maíz morado ·(1, 4, 13)  
13.50 €

Raviolis de PESCADOS DE ROCA & tinta  
en "suquet" de kimchee mallorquín de maiz y coles ·(1, 9, 13)  
16.00 €

# en ensalada

De TOMATE con pipirrana, queso mahonés curado  
y sorbito de gazpacho ·(4, 12)  
15.00 €

De BURRATA con pistachos asados,  
aceituna negra, mostaza y tomates pasos ·(4, 12)  
16.00 €

De ENDIVIAS a la brasa, queso azul, nueces y ATÚN ROJO (balfegó) ·(4, 9, 11)  
14.00 €

De ESPÁRRAGOS y PUERROS confitados,  
alcaparras, pepino encurtido y miel ·(12)  
14.00 €



## en burger

Hamburguesa de TERNERA (200 gr.) al Josper,  
bacon crujiente, lechugas, tomate, cebolla al Guinness, queso cheddar ·(1, 4, 13)  
15.00 €

Hamburguesa VEGANA casera,  
guacamole, cebolla marinada en guinness tomate y lechugas ·(1, 4, 13)  
17.00 €

## nuestras paellas

SERVIDOS EN “LLAUNA” PARA 2 PAX. (PRECIO POR PERSONA)

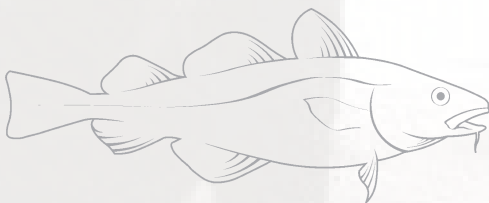
Arroz de PESCADOS DE ROCA Y MARISCOS ·(1, 8, 13, 14)  
23.00 €

ARROZ NEGRO con sepia y gamba roja  
21.00 €

Arroz MIXTO con pollo, costilla, sepia, gamba roja y zamburiñas ·(1, 8, 13, 14)  
20.00 €

Arroz de VERDURAS Y HORTALIZAS de temporada  
19.00 €

**Los arroces serán servidos con pimiento verde, “all i oli” y limón.  
Los caldos están hechos con pescados de roca (“morralla”) y cangrejo.**



## del mar

Lomo de BACALAO confitado en tomillo  
con guiso de callos vegetales ·(9)  
24.00 €

Tronco de RODABALLO con su pil-pil,  
encurtidos de costa, algas y chirivía ·(9, 12)  
24.00 €

MERLUZA crujiente,  
pimiento relleno de txangurro y crema de apionabo ·(4, 8, 9)  
23.00 €

LUBINA al Josper, servida con un tamal  
de mole de lentejas y cous-cous de coliflor ·(1, 9, 13)  
23.00 €

**PREGUNTA POR NUESTRA SUGERENCIA DEL DÍA DE PESCADO DE LONJA**

Estimado cliente, si tiene usted alguna alergia alimentaria,  
por favor, contacte con nuestro personal.

· ( ) ALÉRGICOS: 1 Gluten - 2 Huevo - 3 Cacahuete - 4 Lactosa - 5 Apio - 6 Sésamo - 7 Altramuces  
8 Crustáceos - 9 Pescado - 10 Soja - 11 Frutos secos - 12 Mostaza - 13 Azúfre y sulfitos - 14 Moluscos

# carnes



CARRILLERAS de "porc negro" lacadas,  
horchata de almendras, yuca y quinoa suflada ·(11, 13)  
22.50 €

ENTRECOT madurado Premium al Jospet,  
patata fundente y pimientos caramelizados ·(12)  
26.00 €

PALETILLA de cordero lechal tostada (250 gr. - 17 h.)  
servida sin hueso, con un risoto de pipas tostadas  
en bechamel de mostaza verde ·(1, 4, 11, 12)  
24.50 €

Pollo PICANTÓN relleno (½)  
de ciruelas, pistachos, carne picada y setas de verano,  
escabeche de vegetales de temporada ·(11)  
21.00 €

CARRÉ DE CERDO IBÉRICO D.O. a la brasa,  
tubérculos salteados, acelga roja y pesto rojo de anacardos ·(11)  
24.50 €

## extras

### PUEDES AÑADIR LO QUE DESEES...

Wok de verduras de temporada ·(6, 12)  
Boniato crujiente ·(1)  
Patatas fritas al pimentón de la Vera ·(1)  
"Patató" arrugado con mojo verde canario  
Ensalada de coles y vegetales  
con salsa rosa al carbón  
de aceituna negra ·(4, 13)  
Espárragos trigueros hervidos  
y a la brasa con galleta de mahónés ·(4)  
4.50 €

### de saiseo

De pimienta negra ·(4)  
De queso azul ·(4)  
De Curry hindú ·(1)  
De Oporto con pasas y chalotas ·(13)  
De Perigord ·(13)  
2.50 €

## nuestra pastelería casera con una visión divertida....

### TODOS LOS HELADOS SON CASEROS Y CREADOS POR LA FAMILIA EN EL OBRADOR

QUESADA PASIEGA  
de Cantabria al horno  
con helado de arroz con leche  
y crema de Bayleys ·(1, 2, 13)  
8.00 €

PANACOCOTA  
piña a la brasa, halls, menta  
y bizcocho de pan de especias ·(1, 4)  
8.00 €

### Nuestro JUEGO CON CHOCOLATE



servido en una cajita de helados.  
Diferentes texturas y sabores ·(1, 4)  
9.00 €

### un clásico... revisado

Tarta al whisky FLAMBEADA ·(1, 2, 11)  
8.00 €



# to whet appetite

BREAD, "all i oli" and seasoned olives  
...at home ·<sup>(1, 4)</sup>  
2.50 € (per person)

## snacks to share

Homemade FOCACCIA  
with "SOBRASADA",  
pumpkin and rosemary ·<sup>(1, 4)</sup>  
4.00 €

Portion of CECINA DE LEÓN (cured beef meat)  
with "ramallet"-tomatoes and papadum ·<sup>(1)</sup>  
16.00 €

Crispy corn flatbread,  
filled with GUIISO SANCOCHERO  
(Spanish stew) and chopped fresh herbs ·<sup>(13)</sup>  
4.00 €

Fried SQUID TAILS  
with "squid ink all i oli" ·<sup>(4, 14)</sup>  
16.90 €

Fluffy, light croquettes made from  
JAMÓN IBÉRICO (Iberian ham) (6 u.) ·<sup>(1, 4)</sup>  
12.50 €

TIGER MUSSELS  
in sea béchamel sauce (4 u.)  
(Mussels steamed in plankton bechamel sauce,  
battered and fried) ·<sup>(1, 4, 9, 14)</sup>  
9.00 €

Our SEAFOOD POTATO SALAD  
with Cantabrian anchovies ·<sup>(4, 9)</sup>  
8.00 €

GRILLED OYSTER,  
flambéed in its shell ·<sup>(2, 4, 8)</sup>  
(sea-asparagus bearnaise, capers)  
5.50 €

BRIOCHE with veal meat  
in SMOKED PASTRAMI,  
avocado tartare and fresh herb salad ·<sup>(1, 4, 13)</sup>  
13.00 €

Grilled NAAM,  
Cecina de León (cured beef meat),  
dried tomatoes, basil and truffled cheese ·<sup>(1, 4)</sup>  
14.00 €

Grilled BABY SQUIDS  
Butifarra (Majorcan sausage) and tomato  
vinaigrette, olives and spring onions ·<sup>(13, 14)</sup>  
16.90 €

Josper AVOCADO, filled with Majorcan  
"TRAMPÓ" (Majorcan summer salad),  
served with "ajoblanco" (garlic-almond-paste)  
and grapes ·<sup>(1, 4, 11, 14)</sup>  
11.00 €

Crispy Mediterranean ROLL:  
zucchini, shrimp, cream cheese  
and its cold roast soup ·<sup>(1, 4, 8)</sup>  
15.00 €

Slivers of flame-grilled SEA BASS,  
sweet and sour BBQ with mango, cardamom  
and fried okra, puffed corn ·<sup>(9)</sup>  
18.00 €

GARLIC SHRIMP SCAMPI dumplings (6 u.)  
(served in a steamer) ·<sup>(1, 4, 8, 9)</sup>  
16.00 €

Our Josper AUBERGINE  
with babaganoush cream,  
dill and green apple crème fraîche  
with coriander ·<sup>(4, 6, 11)</sup>  
12.00 €

Roasted ONION stuffed  
with quinoa risotto,  
seasonal MUSHROOMS  
and chimichurri sauce ·<sup>(4)</sup>  
10.00 €

## Kids menu

Homemade free-range chicken fingers balls 8.00 €  
Beef Spaghetti Bolognese 8.00 €  
Our battered fish with chips 8.00 €

Dear customer, if you have any food allergies, please contact our staff.

· ( ) ALLERGENS: 1 Gluten - 2 Egg - 3 Peanut- 4 Milk - 5 Celery - 6 Sesame - 7 Altramuces  
8 Crustaceans - 9 Fish - 10 Soy - 11 Fruits Dry - 12 Mustard - 13 Sulfur & Sulfites - 14 Molluscs

# as tatar

SERVED WITH  
OUR MOST ORIGINAL HOMEMADE ICE CREAM CREATIONS...

Made from SALMON, puffed crusts, capers, “samphire”  
and olive ice cream made from “Majorcan cracked olives” ·(2, 4, 9)  
18.00 €

Made from BEETROOT with avocado mayonnaise, mustard, shallots,  
corn cotton and spinach ice cream à la “hierbas dulces” ·(4, 12)  
14.00 €

made from dressed DRIED TOMATOES and BLACK OLIVES, grain mustard,  
red onions and escalivada ice cream (vegetables grilled on charcoal) ·(2, 4, 12, 13)  
15.00 €

# on toast

CANTABRIA ANCHODIES with grilled escalivada  
(vegetables grilled on charcoal) ·(1, 9)  
8.50 €

BLOOD SAUSAGE & caramelized onions  
and mint broad bean vinaigrette ·(1, 13)  
8.50 €



# as pasta

Tagliatelle with basil PESTO  
and green curry of artichokes with pine nuts  
14.00 €

Cannelloni with crispy ROPA VIEJA, marinated in annatto  
seeds and bechamel sauce made from purple corn ·(1, 4, 13)  
13.50 €

ROCK FISH ravioli and ink in Majorcan kimchi  
sauce made from corn and cabbage ·(1, 9, 13)  
16.00 €

# as a salad

Made of TOMATO with Pipirrana (Spanish summer salad),  
cured cheese from Mahon and a sip of gazpacho ·(4, 12)  
15.00 €

Made from BURRATA (cow's milk cream cheese) with roasted pistachios,  
black olives, mustard and tomatoes ·(4, 12)  
16.00 €

Made from grilled endives, blue cheese,  
walnuts and WILD RED TUNA “Balfegó” ·(4, 9, 11)  
14.00 €

Made from ASPARAGUS and candied LEEKS,  
capers, pickled cucumber and honey ·(12)  
14.00 €



## as a burger

Josper BEEF Burger (200 gr.),  
crispy bacon, lettuces, tomato, Guinness onion, cheddar cheese ·(1, 4, 13)  
15.00 €

Homemade VEGAN burger,  
guacamole, Guinness onions, tomatoes and lettuces ·(1, 4, 13)  
17.00 €

## our paelias

**SERVED ON THE “LLAUNA” (MAJORCAN OVEN TRAY) FOR 2 PERSONS  
(PRICE PER PERSON)**

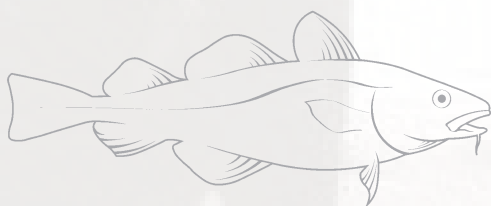
ROCK FISH and SEAFOOD rice ·(1, 8, 13, 14)  
23.00 €

BLACK RICE with cuttlefish and red shrimps  
21.00 €

MIXED rice with chicken, ribs, cuttlefish, red shrimp and scallops ·(1, 8, 13, 14)  
20.00 €

Seasonal VEGETABLES and LEGUMES rice  
19.00 €

**All rice dishes are served with green peppers, “all i oli” and lemon.  
The broths are made of rock fish (“morralla”) and crabs.**



## from the sea

COD lion confit in thyme  
with vegetable ragout ·(9)  
24.00 €

TURBOT trunk in its pil-pil (Spanish-Mexican fish seasoning),  
coastal pickles, seaweed and parsnips ·(9, 12)  
24.00 €

Crispy HAK,  
stuffed peppers with crabs and celeriac cream ·(4, 8, 9)  
23.00 €

Josper SEA BASS tamale,  
lentil mole and cauliflower couscous ·(1, 9, 13)  
23.00 €

**FELL FREE TO ASK FOR OUR SUGGESTION OF THE DAY  
OF FRESHLY CAUGHT FISH FROM THE FISH MARKET**

Dear customer, if you have any food allergies, please contact our staff.

· ( ) ALLERGENS: 1 Gluten - 2 Egg - 3 Peanut- 4 Milk - 5 Celery - 6 Sesame - 7 Altramuces  
8 Crustaceans - 9 Fish - 10 Soy - 11 Fruits Dry - 12 Mustard - 13 Sulfur & Sulfites - 14 Moluscs

# meats



Glazed PORK CHEEKS from the “black pig”,  
almond horchata (sauce), yucca and quinoa soufflé ·(11, 13)  
22.50 €

Matured Josper premium ENTRECOT,  
fondant potatoes and caramelized peppers ·(12)  
26.00 €

Roasted SUCKLING LAMB SHOULDER  
(250 gr – cooked for 17 hours)  
served boneless, with roasted sunflower seed risotto  
in green mustard bechamel ·(1, 4, 11, 12)  
24.50 €

Stuffed SPICY CHICKEN (½)  
of plums, pistachios, minced meat and summer mushrooms,  
pickled seasonal vegetables ·(11)  
21.00 €

Grilled CARRÉ OF IBERIAN PORK D.O.,  
with sautéed tubers, red chard and red cashew pesto ·(11)  
24.50 €

## additional features

YOU CAN ADD WHATEVER YOU WANT...

Seasonal vegetable wok ·(6, 12)  
Crispy sweet potato ·(1)  
French fries with paprika powder “de La Vera” ·(1)  
“Patató” arrugado (wrinkled small potatoes)  
with Canarian green mojo sauce  
Cabbage and vegetable salad with  
pink charcoal sauce of black olives ·(4, 13)  
Boiled and grilled wild asparagus  
with Mahon cheese crackers ·(4)  
4.50 €

### saucés

With black pepper ·(4)  
From blue cheese ·(4)  
From Indian curry ·(1)  
Made from port wine with  
raisins and shallots ·(13)  
From Perigord (white wine reduction  
with small pieces of truffle) ·(13)  
2.50 €

## our homemade bakery With an amusing vision....

ALL OUR ICE CREAM CREATIONS ARE HOMEMADE  
AND ARE MADE BY THE FAMILY IN THEIR OWN ICE CREAM KITCHEN

Baked QUESADA PASIEGA  
(cheese tart) from Cantabria  
with rice pudding ice cream  
and Bailey’s cream ·(1, 2, 13)  
8.00 €

PANACOCOTA  
(Coconut Panna Cotta),  
grilled pineapple, halls, mint  
and gingerbread sponge cake ·(1, 4)  
8.00 €

Our GAME WITH CHOCOLATE



served in an ice cream box  
different textures and flavours ·(1, 4)  
9.00 €

## a classic... rediscovered

FLAMBÉED whiskey cake ·(1, 2, 11)  
8.00 €





# um den APPETIT anzuregen

BROT, „All i oli“ und gewürzte Oliven  
... zu Hause<sup>·(1, 4)</sup>  
2.50 € (pro Person)

## Tapas & zum Teilen

Hausgemachte FOCACCIA  
mit SOBRASADA, Kürbis und Rosmarin<sup>·(1, 4)</sup>  
4.00 €

Portion CECINA DE LEÓN (gepökeltes Rindfleisch)  
mit Ramallet-Tomaten und Papadum<sup>·(1)</sup>  
16.00 €

Knuspriger Maisfladen,  
gefüllt mit GUIISO SANCOCHERO  
(spanisches Ragout)  
und frischen gehackten Kräutern<sup>·(13)</sup>  
4.00 €

frittierte TINTENFISCH-STREIFEN  
mit „all i oli“ aus seiner Tinte<sup>·(4, 14)</sup>  
16.90 €

Locker-leichte Krokette  
aus JAMÓN IBÉRICO (6 Stück)  
(iberischer Schinken)<sup>·(1, 4)</sup>  
12.50 €

TIGERMUSCHELN  
in Meeres-Béchamelsauce (4 Stück)  
(Miesmuscheln in Plankton-Béchamelsauce  
gedünstet, paniert und frittiert)<sup>·(1, 4, 9, 14)</sup>  
9.00 €

Unser MEERES-KARTOFFELSALAT  
mit Sardellen aus Kantabrien<sup>·(4, 9)</sup>  
8.00 €

GEGRILLTE AUSTER,  
in der Schale flambiert<sup>·(2, 4, 8)</sup>  
(Meeresspargel-Bearnaise, Kapern)  
5.50 €

BRIOCHE mit Kalbfleisch  
in GERÄUCHERTER PASTRAMI,  
Avocado-Tatar und  
frischem Kräutersalat<sup>·(1, 4, 13)</sup>  
13.00 €

Gegrilltes NAAM,  
Cecina de León (gepökeltes Rindfleisch),  
getrocknete Tomaten, Basilikum  
und getrüffelter Käse<sup>·(1, 4)</sup>  
14.00 €

Gegrillte BABY-TINTENFISCHE...  
„Butifarra“ (mallorquinische Wurst)  
und Tomatenvinaigrette,  
Oliven und Frühlingszwiebeln<sup>·(13, 14)</sup>  
16.90 €

Josper-AVOCADO, gefüllt mit  
mallorquinischem „TRAMPÓ“  
(mallorquinischer Sommersalat), serviert  
mit „ajoblanco“ (Knoblauch-Mandel-Paste)  
und Trauben<sup>·(1, 4, 11, 14)</sup>  
11.00 €

Knusprige mediterrane ROLLE:  
Zucchini, Garnele,  
Frischkäse und kalte Bratensuppe<sup>·(1, 4, 8)</sup>  
15.00 €

Streifen vom flammgegrillten  
WOLFSBARSCH, süß-saures BBQ  
mit Mango und Kardamom und  
gebratener Okra, gepuffter Mais<sup>·(9)</sup>  
18.00 €

KNOBLAUCHGARNELEN Dumplings (6 Stück)  
(serviert im Dampfgarer)<sup>·(1, 4, 8, 9)</sup>  
16.00 €

Unsere Josper-AUBERGINE mit  
Babaganoush-Creme, Crème Fraîche aus Dill  
und grünem Apfel mit Koriander<sup>·(4, 6, 11)</sup>  
12.00 €

Geröstete ZWIEBEL gefüllt  
mit Quinoa-Risotto mit PILZEN  
der Saison und Chimichurri-Soße<sup>·(4)</sup>  
10.00 €

## Kindermenü

Hausgemachte Hähnchenstäbchenbällchen aus Freilandhaltung	8.00 €
Rindfleisch-Spaghetti Bolognese	8.00 €
Unser paniertes Fisch mit Pommes	8.00 €

Sehr geehrter Kunde, wenn Sie Nahrungsmittelallergien haben,  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

· ( ) ALLERGENE: 1 Gluten - 2 Egg - 3 Peanut - 4 Milk - 5 Sellerie - 6 Sesame - 7 Altramüces  
8 Krebs - 9 Fish - 10 Soja - 11 Obst Dry - 12 Senf - 13 Schwefel und Sulfite - 14 Weichtiere

# ais Tatar

SERVIERT MIT  
UNSEREN ORIGINELLSTEN HAUSGEMACHTEN EISKREATIONEN...

Aus LACHS, gepuffte Krusten, Kapern, „Seefenchel“  
und Oliveneis aus „mallorquinischen geknackten Oliven“ ·(2, 4, 9)  
18.00 €

Aus Rote Bete mit Avocado-Mayonnaise, Senf, Schalotten,  
Mais-Watte und Spinat-Eis à la “Hierbas Dulces” ·(4, 12)  
14.00 €

Aus gewürzten GETROCKENEN TOMATEN und SCHWARZER OLIVE,  
grober körniger Senf, roten Zwiebeln und Escalivada-Eis ·(2, 4, 12, 13)  
(auf Holzkohle gegrilltes Gemüse)  
15.00 €

# ais Toast

SARDELLEN AUS KANTABRIEN mit gegrillter “Escalivada” ·(1, 9)  
(auf Holzkohle gegrilltes Gemüse)  
8.50 €

BLUTWURST & karamellisierte Zwiebeln  
und Minz-Ackerbohnen-Vinaigrette ·(1, 13)  
8.50 €



# ais Nudelgericht

Tagliatelle mit Basilikum PESTO  
und grünem Curry von Artischocken mit Pinienkernen  
14.00 €

Cannelloni mit knusprigem ROPA VIEJA, mariniert in  
Annattosamen und Bechamelsoße aus violetterem Mais ·(1, 4, 13)  
13.50 €

Ravioli von FELSENFISCHEN und Tinte  
im mallorquinischem Kimchi Sößchen aus Mais und Kohl ·(1, 9, 13)  
16.00 €

# ais Salate

Aus TOMATE mit Pipirrana (spanischer Sommersalat),  
gereiftem Käse aus Mahon und einem Schluck Gazpacho ·(4, 12)  
15.00 €

Aus BURRATA (Kuhmilch-Frischkäse) mit gerösteten Pistazien,  
schwarzen Oliven, Senf und Pasos-Tomaten ·(4, 12)  
16.00 €

Aus gegrillten Endivien, Blauschimmelkäse,  
Walnüsse und ROTER WILD-THUNFISCH „Balfegó“ ·(4, 9, 11)  
14.00 €

Aus SPARGEL und kandiertem LAUCH,  
Kapern, eingelegte Gurke und Honig ·(12)  
14.00 €



## ais Burger

Josper RINDFLEISCH Burger (200 gr.),  
knuspriger Speck, Salate, Tomate, Guinness-Zwiebel, Cheddar-Käse ·(1, 4, 13)  
15.00 €

Hausgemachter VEGANER Burger, Guacamole,  
in Guinness-Tomaten marinierte Zwiebeln und Salate ·(1, 4, 13)  
17.00 €

## unsere Paellas

**SERVIERT AUF DER „LLAUNA“ (MALLORQUINISCHES OFEN-BLECH) FÜR 2 PERSONEN  
(PREIS PRO PERSON)**

Reis mit FELSENFISCHEN und MEERESFRÜCHTEN ·(1, 8, 13, 14)  
23.00 €

SCHWARZER REIS mit Tintenfisch und roten Garnelen  
21.00 €

GEMISCHTER Reis mit Hühnchen, Rippchen, Tintenfisch,  
roten Garnelen und Jakobsmuscheln ·(1, 8, 13, 14)  
20.00 €

Reis mit saisonalem GEMÜSE und HÜLSENFRÜCHTEN  
19.00 €

**Die Reisgerichte werden mit grüne Paprika, „all i oli“ und Zitrone serviert.  
Die Brühen werden mit Felsenfischen („morralla“) und Krebsen zubereitet.**



## aus dem Meer

Filet vom KABELJAU kandiert in Thymian  
mit Gemüse-Ragout ·(9)  
24.00 €

Filet vom STEINBUTT in seinem Pil-Pil  
(Spanisch-Mexikanisches Fischgewürz),  
Eingemachtes von der Küste, Algen und Pastinaken ·(9, 12)  
24.00 €

Knuspriger SEEHECHT Taco,  
gefüllte Paprika mit Krabben und Selleriecreme ·(4, 8, 9)  
23.00 €

Josper Tamal vom WOLFSBARSCH,  
Linsen-Mole und Blumenkohl-Couscous ·(1, 9, 13)  
21.00 €

**FRAGEN SIE GERNE NACH UNSERER EMPFEHLUNG DES TAGES  
FANGFRISCHER FISCH VOM FISCH-MARKT**

Sehr geehrter Kunde, wenn Sie Nahrungsmittelallergien haben,  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

· ( ) ALLERGENE: 1 Gluten - 2 Egg - 3 Peanut - 4 Milk - 5 Sellerie - 6 Sesame - 7 Altramuces  
8 Krebs - 9 Fish - 10 Soja - 11 Obst Dry - 12 Senf - 13 Schwefel und Sulfite - 14 Weichtiere

# Fleisch-Gerichte



Glasierte SCHWEINE-WANGEN vom „schwarzem Schwein“, Mandel-Horchata, Yucca und Quinoa Soufflé ·<sup>(11, 13)</sup>  
22.50 €

Gereiftes Jospet Premium ENTRECOT (Rinderrücken-Steak), Fondant-Kartoffeln und karamellierte Paprika ·<sup>(12)</sup>  
26.00 €

Geröstete MILCHLAMM-SCHULTER (250 gr - 17 Stunden gegart) serviert ohne Knochen, mit Risotto aus gerösteten Sonnenblumenkernen in grüner Senf-Bechamel ·<sup>(1, 4, 11, 12)</sup>  
24.50 €

Gefülltes SCHARFES HÄHNCHEN (½) aus Pflaumen, Pistazien, Hackfleisch und Sommerpilzen, eingelegtes Gemüse der Saison ·<sup>(11)</sup>  
21.00 €

Gegrillts KARRÉ VOM IBERISCHEN SCHWEIN D.O., mit sautiertem Wurzelgemüse, rotem Mangold und rotem Cashewnuss-Pesto ·<sup>(11)</sup>  
24.50 €

## extras

SIE KÖNNEN HINZUFÜGEN, WAS SIE WOLLEN...

Wok mit Gemüse der Saison · (6, 12)  
Knusprige Süßkartoffel · (1)  
Pommes-Frites mit Paprikapulver „de La Vera“ · (1)  
„Patató“ arrugado (Runzel-Kartoffeln) mit kanarischer grüner Mojo-Soße  
Kraut-Gemüse-Salat mit rosa Holzkohlesoße von schwarzen Oliven · (4, 13)  
Gekochter und gegrillter Wildspargel mit Crackern aus Käse von Mahon · (4)  
4.50 €

### Soben

Mit schwarzem Pfeffer · (4)  
Aus Blauschimmelkäse · (4)  
Aus indischem Curry · (1)  
Aus Portwein mit Rosinen und Schalotten · (13)  
Aus dem Perigord · (13)  
(Weißweinreduktion mit kleinen Trüffelstückchen)  
2.50 €

## unsere Hausbäckerei mit einer erlebnisreichen Vision....

ALLE UNSERE EISKREATIONEN SIND HAUSGEMACHT  
UND WERDEN VON DER FAMILIE IN DER EIGENEN EISKÜCHE HERGESTELLT

Gebackene  
QUESADA PASIEGA (Käsetorte)  
aus Kantabrien mit Milchreis-Eiscreme und Baileys-Creme ·<sup>(1, 2, 13)</sup>  
8.00 €

PANACOCOTA (Kokos Panna Cotta), gegrillte Ananas, Halls, Minze und Lebkuchenbiskuit ·<sup>(1, 4)</sup>  
8.00 €

Unsere SCHOKOLADEN-VARIATION



serviert in einem Eis-Kästchen verschiedene Texturen und Geschmacksrichtungen ·<sup>(1, 4)</sup>  
9.00 €

ein Klassiker ...  
wiederentdeckt

FLAMBIERTE Whisky-Torte ·<sup>(1, 2, 11)</sup>  
8.00 €