

Unsere Sommer Tapas

Pimientos de Padron (Bratpaprika) mit Meersalz
€ 12

Datiles con Bacon, Dicke Datteln im Speckmantel, gebacken
€ 14

Lauwarmer Fetakäse mit Chili, Paprika, Olivenöl, Knoblauch
€ 14

Alchachofas con Tomate y Tomillo
Artischockenböden mit Tomate und Thymian
€ 16

Boquerones en vinagre
Sardellen in Essig - Olivenöl Marinade mit Knoblauch
€ 16

Rote Wildfang Garnele vom Grill (ausgelöst)
mit Knoblauch und Kräutern
€ 22

Gegrillter Yellowfin Tuna mit confiierten Tomaten
Pimientos de Padron
€ 22

Unser „A la Carte“ Menu

Amuse Bouche

„Causa Limena“
Avocado, Tuna Tatar mit Ponzu, Kartoffelfrösti
Paprika Aji Amarillo, Kaviar, Wachtelei
A la Carte ` € 28

Oder

Gazpacho Mallorquin
Geeiste Gemüsesuppe mit Tomaten, Gurken, Paprika
feines Iberisches Olivenöl und gegrillte Wildfang Garnelen
A la Carte ` € 18

Filet vom Tiefsee Rotbarsch mit Olivenöl gebraten
Grüner, gegrillter Spargel mit Perlgraupenrisotto
„Weiße“ Tomaten-Ingwer Emulsion
A la Carte ` € 36

Oder

Teres Major Steak vom Holzkohle Grill
„das Metzger Stück“ vom Färsen Rind (Flaches Filet genannt)
und angerauchte, geschmorter Kalbsbacke
buntes Marktgemüse und Amazing Fries
A la Carte ` € 38

„Dessertvariation San Martino“
lassen Sie sich von der Patisserie verwöhnen
A la Carte ` € 22

3 Gang mit Suppe € 74 // 3 Gang mit Tuna € 80
4 Gang mit Tuna und Suppe € 88