

## VORSPEISEN / ANTIPASTI

Griechische Oliven Kalamata	4€
Bananenchips aus grüner Banane	4,50€
Iberische Schinkenplatte	29€
Balearische Käseplatte mit hausgemachter Marmelade, getrocknetes und frisches Obst	27€
Spanisches Baguette Ramillete Mallorca, Binioli-Olivenöl und Meersalz	7,50€
Spanisches Baguette mit Binioli-Olivenöl, Meersalz	6€
Spanisches Baguette mit pesto (Spezialität Genovese)	8€

## FRITTIERTES

Kabeljau in Bier-Tempura und geriebener Limette	18,50€
Knusprige Garnelen auf einem Parmesan-Creme Bett und geröstetem Mais	17,90€
Frittierter Tintenfisch mariniert mit Knoblauch,, Petersilie und Kreuzkümmel, dann gebraten	18€

## SALATE

Pilz-Carpaccio mit Portobello Parmesan in weißem Trüffelöl auf Blüten und Sprossen	17€
Ensalada de quinoa ecológica, aguacate, uvas, naranja, piñones, vinagreta de naranja	18,50€
Rote-Bete-Salat, Mango, Avocado, Rettich, Leinen & Chalote-Vinaigrette	18€

## CEVICHE SPEZIALITÄT DU CHEF

**(Unsere Ceviches werden im Moment mit frischem Koriander zubereitet)**

Ceviche Ecuadorianische mit Garnelen, Zwiebelpickles, Avocado, tomate, grünem Paprika	24€
Ceviche aus Fisch, Avocado, Mote (weißer Mais), Süßkartoffel, Gurke, Limette, Radi	25€
Ceviche Vegan	17€
Jakobsmuschel-Ceviche mit Grapefruit, Avocado, Gurke, Koriander und roten Zwiebeln	26€
Ceviche super Mixto aus Fisch, Garnelen und Oktopus	32€
Oktopus-Ceviche, Orange, Limette, Gurke, Avocado, tomate, Gurke rote Zwiebel	28€

## TARTAR

Lachstatar mit grünem Apfel, Rettich, Mirin, Ingwer, Soja und Schnittlauch	22€
Beef Tartar ( 200 grs ) auf Blüten und Sprossen serviert mit Toast aus Sardinien	28€

## MEER & OZEAN

Jakobsmuscheln mit Orangen-Fenchel-Sauce, sautierter Pak Choi	29€
Gegrilltes Oktopus-Carpaccio serviert auf einem Püree aus roter geräucherter Paprika	28€
Karamellierter Lachs serviert mit Jasminreis, Kokosnuss und Limette	24€

## FLEISCH

Rinderfilet mit Rosmarin und Kartoffel-Mille Feuille, Creme von schwarzem Trüffel	34€
Iberische Schweinelende mariniert und geräuchert serviert mit Bananen-Vanillecreme	29€

## HAUSEIGENE FRISCHE NUDELN DES CHEFS

Cremiges Risotto mit Garnelen	24,50€
Lasañeta mit pesto (Spezialität Genovese)	20€
Tintenfisch-Ravioli gefüllt mit wildem Seebarsch und mallorquinischem Oregano	30€

## ZUSÄTZLICHE SAUCEN (Zur Auswahl)

Aioli, pesto,, geräucherte Butter	2,50€
Hausgemachtes Brot pro person	2,50€

## DESSERTS HAUSGEMACHT TAN A GUSTITO

Zitronentörtchen, italienisches Baiser und geriebene Limette	12€
Passionsfruchtmousse mit geröstetem Sesam	9€
Schokoladenkuchen, Avocado und Erdbeertartar (vegan)	9€
Hausgemachte Eiscreme	6€
Käseplatte 2 Auswahl vom Küchenchef mit hausgemachtem Toast	9€

**\*INKL. MWST. 10% / \*\*Fragen Sie unser Team nach dem Vorschlag des Tages**