

Vorspeisen

Iberischer Jabugo-Schinken

Mallorquinisches Brot, Ramallet-Tomate und Meerfenchel
22,00€

Käseplatte

Feigenbrot und hausgemachte Konfitüre
21,00€

Quinoasalat mit Burratina

Walnüsse und Honig-Vinaigrette
16,00€

Black-Angus-Carpaccio

mit Trüffel-Vinaigrette und Yuzu
18,00€

Räucher-Ceviche vom Adlerfisch

Tigermilch und Zitrusfrüchte
18,50€

Gegrilltes Gemüse

Romesco-Sauce
17,00€

Thunfisch-Tataki

Wakame-Algen und Sesamschaum
21,00€

Gegrillter Tintenfisch

Zarter Blattsalat und Räucher-Mayonnaise
18,50€

Reisgerichte aus dem Grillofen

(ab 2 Personen)

Cremiger schwarzer Reis

mit Sepia und Gambas
16,50€ (pro Person)

Hummer-Eintopf "Caldereta"

nach Can Quet Art
24,00€ (pro Person)

Fleisch vom Grill

Gefülltes Freilandhähnchen

mit Pilzen und Trüffeln

18,00€

„Geheimes Filet“ vom iberischen Eichelschwein

mit Jack-Daniel´s-Aroma

21,00€

Spanferkelterrine

confiert mit Kräutern und Zitronengras

22,50€

Lammschulter vom mallorquinischen Milchlamm

Essenz von Zitronenthymian und Pfefferminzschokolade

24,00€

Entrecôte vom Rind „Galizisches Blondvieh“

40 Reifetage, ca. 300 g

24,00€

Kalbsfilet

mit Foie-gras-Schaum

22,00€

Für 2 Personen

Galicisches Kotelett

40 Tage gereift, nach Gewicht

45,00€ / Kg

Wolfsbarsch

ca. 1.100 g

56,00€

*Zum Fleisch empfehlen wir Ihnen unsere Chimichurri-Sauce
und unseren Mandel-Mojo-Rojo 3,50€*

*Die Gerichte werden mit Gemüse der Saison
aus dem Jospir-Grillofen als Beilage serviert*

Marktfrischer Fisch vom Grill

Wolfsbarschfilet

mit Tatarensauce

21,00€

Lachs-Taco

und Dillschaum

20,00€

Steinbutt

mit Rote-Bete-Luft

26,00€

Gratinierter Kabeljau

und Allioli mit Honig aus Sólter

23,00€

*Die Gerichte werden mit Gemüse der Saison
aus dem Jospes-Grillofen als Beilage serviert*

Beilagen aus dem Grillofen

Grillkartoffel in Scheiben mit Allioli
Gebackene Aubergine
Gebackener grüner Spargel
Sautierte Pilze
Spinat, Pinienkerne und Rosinen
Salat der Saison

3,75€

Desserts

Auswahl handgemachter Desserts

(Bitte fragen Sie Ihren Kellner)

9,50€

*Die Eissorten, die wir zu unseren Desserts servieren,
sind 100 % eigene Herstellung Can Quet*