






PARA EMPEZAR – STARTERS - VORSPEISEN

- * **Pan de cristal con tomate de ramallet oliva extra y sal de olivas negras.** 5,00€
Crystal bread (bread with a crispy crust) with virgin olive oil, Mallorcan tomato and black olives.
Glasiges Brot mit Strauchtomate und Mallorca Olivenöl.

- * **Foie gras con hojas cítricas, puré de calabaza, puerro frito y crujiente de pan.** 15,00€
Foie gras with citrus leaves, pumpkin puree, fried leek and crispy bread.
Foie Gras mit Zitronenblättern, Kürbispüree, gebratenem Lauch und knusprigem Brot.

- * **Salmón marinado con remolacha y espárragos verdes al vapor con vinagreta de mostaza Dijon, ligero toque de miel al romero y gelatina de manzana verde acompañado de quínoa de los Andes blanca y negra al perfume de naranja y zanahoria.** 12,50€
Marinated salmon and steamed green asparagus with Dijon mustard vinaigrette, a touch of rosemary honey and green apple jelly with Black and white Andean quinoa scented with orange and carrot.
Mariniertem Lachs und, gedünstetem grünem Spargel mit Dijon-Senf-Vinaigrette, leichtem Rosmarinhonig und grünem Apfelgelee zusammen mit Quinoa aus den Anden schwarz-weiß, nach Orangen- und.


ENSALADAS / SALADS / SALATE

- * **Ensalada de solomillo de ternera estilo teppanyaki** 15,00€
Beef sirloin salad teppanyaki style
Rinderfiletsalat nach Teppanyaki-Art
- * **Ensalada de queso de cabra caramelizado y carpaccio de pera y fresa.** 13,00€
Salad of caramelized goat cheese and carpaccio of pear and strawberry
Salat aus karamellisiertem Ziegenkäse und Carpaccio aus Birne und Erdbeere

- * **Ensalada de mozzarella de búfala con rúcula, tomate seco y aceitunas negras.** 12,00€
Rocket and mozzarella di bufala salad with dried tomato and black olives.
Büffelmozzarellasalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven


IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Noches de actuación en vivo suplemento 2 € sobre consumición. *Live Jazz Concerts - 2€ supplement per drink*

* Servicio pan y aceite / Bread & oil charge - 1,50€ por persona / per persona €

TÁRTAROS / TARTARES / TATAR

- * **Tartar de ternera con huevo de codorniz, mostaza de Dijon y salsa inglesa al aroma de Brandy (con tostadas).** 19,00€

Beef tartare with quail egg, Dijon mustard and English sauce to the scent of Brandy (served with toasts).

Rindfleisch Tartar mit Wachteleier, Dijon Senf und englischer Sosse mit Brandy Aroma (mit Toasts).



- * **Tartar de atún rojo marinado en salsa de soja al perfume de trufa blanca con tomate seco y alga wakame.** 18,00€

Red tuna tartar marinated in soy sauce with white truffle perfume with dried tomato and wakame seaweed.

Roter Thunfischtartar, in Sojasauce mariniert, mit weißem Trüffelparfüm, getrockneten Tomaten und Wakame-Algen.



PASTAS

- * **Pasta rellena de setas con salsa de mascarpone, nueces, manzana y aceite de trufa blanca.** 13,00€

Stuffed mushrooms pasta with mascarpone, apple, walnuts and white truffle oil sauce.

Teigwaren gefüllt mit Pilze und Mascarponesauce, Apfelnüssen und weißem Trüffelöl.



- * **Fettucine al perfume del bosque con chalotas, azafrán y calabacín.** 15,00€

Forest scented fettucine with shallots, saffron and zucchini.

Fettucine Waldduft parfümiert mit Schalotten, Safran und Zucchini.



HAMBURGUESAS / BURGER / HAMBURGER

- * **Hamburguesa SARATOGA (Angus Irlandés, bacon, queso y huevo).** 15,00€

Saratoga Burger (Irish Angus beef, bacon, cheese and egg).

Hamburger Saratoga (Angus Fleisch, Speck, Käse und Ei).



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Noches de actuación en vivo suplemento 2 € sobre consumición. *Live Jazz Concerts - 2€ supplement per drink*

* Servicio pan y aceite / Bread & oil charge - 1,50€ por persona / per persona €

*** Hamburguesa vegana con setas shiitake y germinado de soja con salsa wasabi, soja y mirim. 12,00€**

Vegan hamburger, mushrooms and soybean sprouts with wasabi, soy and mirim sauce.

Vegan-Hamburger paniert, mit Pilzen, Sojabohnensprossen, Wasabi-Sauce, Soja und Mirim.



TODAS LAS HAMBURGUESAS VIENEN ACOMPAÑADAS CON PATATAS

All the Burgers are served with potatoes chips.

Alle Burguers sind mit Pommes Frites serviert.

DEL MAR – FISH – FISCH

*** Filete alto y bajo de rodaballo en salsa Chardonnay con 2 uvas, crema espumosa de albaricoque y aceite ibérico aromatizado con hojas verdes acompañado de verduras de invierno y polenta cremosa de coliflor. 18,00€**

Turbot fillet in Chardonnay 2 grapes sauce, foamy apricot cream and Iberian oil flavored with green leaves sauce accompanied by winter vegetables and creamy cauliflower polenta.

Hoher und niedriger Steinbuttfilet in Chardonnay-Sauce mit 2 Trauben, schaumiger Aprikosencreme und iberischem Öl mit grünen Blättern, begleitet von Wintergemüse und cremiger Blumenkohlpolenta.

*** Lomo de bacalao confitado con puré de garbanzo, crema de tomate texturizada con aceite de oliva extra virgen y verdura de temporada. 18,00€**

Cod loin confit with chickpea puree, with extra virgin olive oil textured tomato cream and seasonal vegetables.

Kabeljaukonfit mit Kichererbsenpüree, strukturierter Tomatencreme mit kaltgepresstem Olivenöl und Gemüse der Saison.

DE LA TIERRA – MEAT – FLEISCH

*** Solomillo de ternera con salsa burbon reducida al aroma de café expreso, foie gras de canard a la plancha acompañado de risotto del bosque perfumado con aceite de trufufo blanco. 24,00€**

Beef sirloin with a sauce of Bourbon reduced to the aroma of espresso coffee and grilled canard foie gras accompanied by forest risotto perfumed with white truffle oil.

Rinderfilet mit Bourbonsauce in espressokaffee reduziert, gegrilltes Canard Foie Gras und Waldrisotto mit weißem Trüffelöl.

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Noches de actuación en vivo suplemento 2 € sobre consumición. *Live Jazz Concerts - 2€ supplement per drink*

* Servicio pan y aceite / Bread & oil charge - 1,50€ por persona / per persona €

*** Rack de cordero en camisa de aceitunas y semilla de mostaza acompañado con puré a la antigua y verduras a la aroma de naranja. 19,00€**

Lamb rack covered in black olive and Dijon mustard seeds accompanied with mashed and vegetables with the aroma of orange.

Lammrücken in Oliven und Senfsamen, dazu Kartoffelpüree und Gemüse mit Orangenaroma.



*** Secreto ibérico relleno con verduritas de temporada con reducción a baja temperatura de Pedro Ximénez acompañado de cebada perlada al aroma de anís estrellado y tomillo. 17,00€**

Iberian tenderloin stuffed with seasonal vegetables with a low temperature reduction of Pedro Ximénez accompanied by pearl barley with the scent of star anise and thyme.

Iberisches Geheimnis, gefüllt mit Gemüse der Saison, mit niedriger Temperaturabsenkung von Pedro Ximénez, begleitet von Perlgerste mit dem Duft von Sternanis und Thymian.



PARA EL FINAL – DESSERT - NACHTISCHE

*** Espuma de crema catalana caramelizada con piña guisada con ron añejo y agua de chocolate. 7,00€**

Caramelized Catalan cream foam with pineapple stewed in rum stale and chocolate water.

Karamellisierter katalanischer Cremeschaum mit Ananas, gealtert mit Rum und Schokoladenwasser.



*** Tarta Sacher Marmolada con helado cremoso de vainilla. 7,00€**

Marbled Sacher cake with creamy vanilla ice cream.

Marmorierte Sachertorte mit cremigem Vanilleeis.



*** Cremoso de avellana y chocolate sobre bizcocho a las 5 especias (cardamomo, canela, anís estrellado, pimienta blanca y albahaca seca) 7,00€**

Cream of hazelnut and chocolate on 5 spices sponge cake (cardamom, cinnamon, star anise, white pepper and dried basil).

Cremige Haselnüsse und Schokolade auf Biskuit mit 5 Gewürzen.



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Noches de actuación en vivo suplemento 2 € sobre consumición. *Live Jazz Concerts - 2€ supplement per drink*

* Servicio pan y aceite / Bread & oil charge - 1,50€ por persona / per persona €

*** Copa helada (vainilla, chocolate, fresa, pistacho y almendras).** **6,50€**
Ice cream in a glass (vanilla, chocolate, pistachio, strawberry and almond).

Eisbecher (Pistazieneis, Vanille, Schokolade, Mandeln und Erdbeere).



*** Sorbete variado (limón, mango, piña, y maracuyá).** **6,50€**
Sorbet assortment (lemon, mango, pineapple and passion fruit).

Auswahl von verschiedenen Sorbets (Mango, Zitrone, Maracuja und Ananas).



**Leche /Milk/
Milch**



**Mariscos/
Seafood/
Meenefrächle**



**Gluten/ Gluten/
Gluten**



Soja/ Soya /Soja



**Apio/Celery/
Sellerié**



**Huevos / Eggs/
Eier**



**Mostaza /
Mustard/ Senf**



**Frutos Secos/
Nuts/
Getrocknete
Früchte**

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Noches de actuación en vivo suplemento 2 € sobre consumición. *Live Jazz Concerts* - 2€ supplement per drink

* Servicio pan y aceite / Bread & oil charge - 1,50€ por persona / per persona €