

ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

Zamburiñas gratinadas al estilo Thermidor 21€
Scallops au gratin Thermidor style
Gratinierte Jakobsmuscheln nach Thermidor-Art

Nuestras croquetas de pollo asado con mayonesa de kimchie 3,50€ u.
Our roasted chicken croquettes with kimchie mayonnaise
Unsere Kroketten aus gebratenem Hühnchen mit Kimchie Mayonnaise

Foie gras mi-cuit con su brioche, trufa, mermelada de piña y vainilla 25€
Foie gras mi-cuit with its brioche, truffle and pineapple vanilla jam
Foie gras mi-cuit mit seinem Brioche, Trüffel und Ananas-Vanille-Konfitüre

Sashimi de atún rojo, burrata y encurtidos con vinagreta oriental 25€
Sashimi of red tuna, burrata and pickles with oriental vinaigrette
Sashimi vom Roten Thunfisch, Burrata und Essiggemüse mit orientalischer Vinaigrette

Carpaccio de gamba roja de Sóller con burrata, aguachile de mango y encurtidos 24€
Carpaccio of red gambas from Sóller with burrata, mango aguachile and pickles
Carpaccio von roten Gambas aus Sóller mit Burrata, Mango-Aguachile und Essiggurken

Gyozas de panceta ibérica con crema de foie, salsa hoisin y ensaladita de brotes frescos 20€
Iberian pork gyozas with foie gras cream, hoisin sauce and fresh sprouts salad
Gyozas gefüllt mit iberischem Speck, mit Foie-Gras-Creme, Hoisin-Sauce und frischem Sprossensalat

Mollejas de ternera salteadas con calamar y alcachofas, cremosos de coliflor y salsa demi-glace 24€
Veal sweetbreads sautéed with squid and artichokes, creamy cauliflower and demi-glace sauce
Kalbsbries sautiert mit Tintenfisch und Artischocken, cremigem Blumenkohl und Demi-Glace-Sauce

Raviolis de pasta wonton rellenos de gamba roja y su bisque espumosa 23€
Wonton ravioli stuffed with red gamba and its foamy bisque
Wonton-Ravioli gefüllt mit roten Gambas und ihrer schaumigen Bisque

Servicio de pan casero, mantequilla y aceite de oliva de Ca's Xorc 3,50€
Homemade bread, butter and olive oil from Ca's Xorc
Hausgemachtes Brot, Butter und Olivenöl von Ca's Xorc

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, háganoslo saber.

If you have any allergies or intolerances, please let us know.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese bitte mit.

PESCADOS / FISH / FISCH

Pasta fresca con bogavante, concassée de tomate, burrata y crema de bogavante 36€
Fresh pasta with lobster, tomato concassée, burrata and lobster cream
Frische Pasta mit Hummer, Tomatenconcassée, Burrata und Hummercreme

Lubina sobre salteado de langostinos y guisantes con salsa de pimienta verde y espuma de patata 34€
Sea bass on sautéed prawns and peas with green pepper sauce and potato foam
Wolfsbarsch auf sautierten Garnelen und Erbsen mit grüner Pfeffersauce und Kartoffelschaum

Lomo de merluza de pincho, beurre blanc, caviar y mejillones de roca 34€
Hake fillet, beurre blanc, caviar and mussels
Seehechtfilet, Beurre blanc, Kaviar und Miesmuscheln

Arroz caldoso de gamba roja en "greixonera" (mínimo 2 personas) 40€ p.p.
Rice soup of red gambas served in our "greixonera" (minimum 2 persons)
Reis von roten Gambas in Brühe serviert in der "greixonera" (mindestens 2 Personen)

CARNES / MEAT / FLEISCH

Solomillo de vaca rubia gallega con colmenillas a la crema, cremoso de patata y zanahorias salteadas 36€
Galician beef tenderloin with creamed morels, potato cream and sautéed carrots
Rinderlende vom galicischen Rind mit Rahm-Morcheln, Kartoffelcreme und sautierten Karotten

Magret de pato con su royal, demi-glace y texturas de maíz 35€
Duck magret with its royal, demi-glace and textures of corn
Entenmagret mit Royal, Demi-Glace und Maistexturen

Chuletas de carre de cordero de corte francés al estilo Villeroy, patata y berenjena asada 36€
French trimmed lamb cutlets Villeroy, potato and roasted eggplant
Lammkoteletts Villeroy im französischen Schnitt, Kartoffeln und geröstete Auberginen

Arroz "a la llauna" de chuletón de vaca simmental madurada 40 días (mínimo 2 personas) 40€ p.p.
Rice "a la llauna" with 40 days matured Simmental beef steak
Reis "a la llauna" mit 40 Tage gereiftem Simmentaler Rinderkotelett (min. 2 Personen)