



SNACKS

Anchovis aus L'Escala	18.00€
Luftgetrockneter Iberischer Schinken aus Eichelmast	22.00€
Toast mit Speck Joselito mit Trüffel	12.00€
Toast mit Greixonera (Pudding) und Camaiot (Blutwurst)	14.00€
Salmorejo (Tomatencreme) aus unseren Tomaten mit Schinkenspänen vom iberischen Schwein	10.00€
Hörnchen mit geräuchertem Kabeljau	11.50€

VORSPEISEN

Spiegeleier mit roten Riesengarnelen	14.00€
Spiegeleier mit schwarzem Trüffel	13.00€
Coca (fladenartiger Kuchen) der Saison	11.50€
Coca mit Spinat, Sardine und Frischkäse Burrata	10.50€
Hummersalat mit Trepó (Gemüsesalat) aus Zweigtomaten Cor de Bou	18.00€
Tomatenherzen unserer Tomaten, geräucherte Aubergine, gepökelter Thunfisch und Mandeln	16.00€
Ajoblanco (kalte Suppe) mit mallorquinischen Mandeln und Melone	13.00€
Tumbet (Sommergemüsegericht) aus Pula	16.00€
Salat "Romeo" aus unserem Garten, Gemüse der Saison und Mahón- Käse	12.00€
Käseplatte	14.00€



HAUPTGERICHTE

Fideuá (Nudelpaella) mit Meeresfrüchten	p.Person 15.00€
Gebratene Lammschulter mit gemischtem Hülsenfruchtsalat	22.00€
Spanferkel mit warmen Blattsalat und Kartoffeln	21.00€
Meerbarbe mit Olivenemulsion und eingelegten Zucchini	18.00€
Meerbrasse mit grünen Bohnen und Zitronenöl	21.00€
Seebarsch mit Ajoverde (kalte Suppe mit Knoblauch) und Feltaugen	16.00€
Zahmbrassen mit Fenchel	24.00€
Gebratene Kaninchenschulter mit Kräutern und Mayonnaise mit gebratenem Knoblauch	16.00€
Gereiftes Entrecote mit gebratenem Paprika	21.00€

BEILAGEN

· Parmentier mit Trüffel	6.50€	· Bratkartoffeln mit Kräutern	6.00€
--------------------------	-------	-------------------------------	-------



KINDER

Hamburger Pula	12.00€
Paniertes Seehechtschnitzel	11.00€
Schnitzel	14.00€

NACHSPEISEN

Fruchtsalat der Saison mit Orangenblüten-Eis	7.00€
Kalte Kürbiskernsuppe mit Minze	6.50€
Blätterteig mit Crème brûlée	7.00€
Schwarze Schokolade, Ingwer und Grapefruit	6.00€

