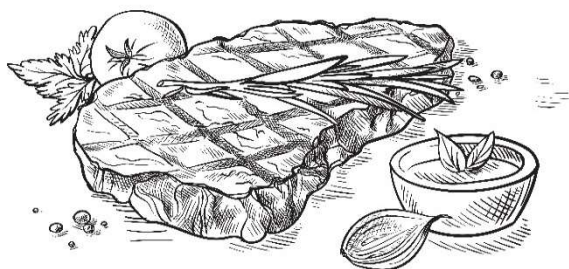


## ENTRANTES – STARTERS – VORSPEISEN

Embutidos ibéricos y queso mahones reserva ....	18
Iberian cold cuts and old Mahon cheese	
Iberische aufschnitts und alter Mahon käse	
Croquetas de buey .....	11
Spanish beef croquettes	
Spanische Rinderkroketten	
Pimientos de Padrón con flor de sal .....	9
Padrón peppers with fleur de sel	
Padrón-Paprika mit Fleur de Sel	
Camembert al horno con tomates cherry.....	12
Roasted camembert with cherry tomatoes	
Gebratener Camembert mit Kirschtomaten	
Sopa francesa de cebolla gratinada con gruyere ...	9
French onion gratin soup with gruyere	
Französische Zwiebelgratinsuppe mit gruyere	
Tagliatelle con setas y solomillo de ternera al oporto.....	19
Tagliatelle with beef tenderloin and mushrooms in Port sauce	
Tagliatelle mit rinderfilet und pilzen in Portwein sosse	
Gambas al ajillo.....	19
Prawns in garlic	
Garnelen mit Knoblauch	
Carpaccio de ternera con parmesano y rucola ....	16
Beef carpaccio with parmesan and rucola	
Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola	



## ENTRANTES – STARTERS – VORSPEISEN

Tartar de ternera 150grs.....	22
Veal tartare	
Kalbstartar	
Tartar de salmón y aguacate con salsa de melocotón y mostaza.....	15
Salmon and avocado tartare with peach and mustard sauce	
Lachs und avocado tatar mit Pfirsich-Senf-sauce	
Ensalada de tomate y mozzarella con cebolla y piparras .....	12
Tomato and mozzarella salad with onion and piparras	
Tomaten und mozzarella salat mit zwiebeln und Piparras	
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel Goat cheese salad with honey vinaigrette .....	12
Ziegenkäsesalat mit Honigvinaigrette	
Parrillada de verduras al pesto .....	14
Grilled vegetables with pesto	
Gegrilltes Gemüse mit Pesto	
Mollejas de ternera al ajillo .....	14
Garlic beef sweetbreads	
Kalbsbries mit knoblauch	

### -PAELLAS- (min 2pax)

Paella mixta .....	18 pro person
Mixed Paella	
Gemischter Paella	
Paella marinera .....	24 pro person
Fish and shellfish Paella	
Fisch und meeresfrüchte Paella	
Paella de verduras .....	16 pro person
Vegetable Paella	
Gemüse Paella	
Paella especial La Pampa .....	22 pro person

## - GRILL SPECIAL -

Chuleta de ternera gallega madurada ..... 60/Kg	Costilleja de ternera BBQ..... 19
Dry Aged Galician beef chop	Pork Ribs BBQ
Galizisches Rindfleisch kotelett Dry Aged	Schweinerippen BBQ
Chuleta PREMIUM de vaca vieja madurada .. 79/kg	Brocheta de pollo con piña y datiles con bacon..... 17
PREMIUM Dry Aged old cow chop	Chiken kebab with pineapple and dates with bacon
PREMIUM alter kuh kotelett Dry Aged	Hähnchen spieß mit ananas uns datteln mit speck
T-Bone 500gr..... 34	Brocheta mixta de carne y chorizos..... 17
 	Mixed meat and sausage skewer
Lomo bajo de ternera 300gr ..... 21	Gemischter Fleisch- und Wurstspieß
New york strip steak	 
New Yorker Strip-Steak	Lubina a la espalda..... 18
 	Grilled Sea Bass with garlic oil and vinegar
Solomillo de ternera 180gr o 250gr ..... 27/34	Gegrillter Wolfsbarsch mit Knoblauchöl und Essig
Beef tenderloin 180gr or 250gr	 
Rinderfilet 180gr oder 250gr	Lenguado a la parrilla o Meuniere ..... 23
 	Grilled Sole or meuniere
Hamburguesa de Black Angus con queso cheddar 16	Gegrillte seezunge oder meuniere
Black Angus búrguer with cheddar cheese	 
Chuletas de cordero con tumbet ..... 19	
Lamb chops with Tumet	
Lammkotelett mit Tumbet	

Salsas-Sauces-Sossen 3.8  
 Pimienta, Pepper, Pfeffer  
 Roquefort  
 Champiñones, mushrroms, Pilzen

## - WITH LOVE FROM OUR KITCHEN -

Carrillera de cerdo al vino de oporto ..... 22	Conejo al ajillo con cebolla a la mallorquina ..... 19
Pork cheek with Port sauce	Rabbit whith garlic and onion Majorcan style
Schweinebacke mit Portwein sosse	Kaninchen mit knoblauch un zwiebeln nach mallorquinische art
Cordero asado con hierbas de la tramuntana ..... 23	Strogonoff de ternera con arroz ..... 19
Roast lamb with Tramuntana herbs	Beef strogonoff with rice
Lammbraten mit Tramuntana-Kräutern	Kalbs strogonoff mit reis
Rabo de vaca estofado al vino tinto..... 24	Salmón a la crema de parmesano con espinacas y tomatitos ..... 19
Oxtail braised in red wine	Salmon in Parmesan cream with spinach and tomatoes
Ochsenschwanz in Rotwein geschmorter	Lachs an Parmesancreme mit Spinat und Tomaten

PAN CON ALLIOLI Y ACEITUNAS  
 BREAD WITH ALLIOLI AND OLIVES  
 BROT MIT ALLIOLI UND OLIVEN

**2.20€pro person**

**- POSTRES - DESSERTS – NACHTISCH-**

NEW YORK CHEESE CAKE

6.50

TIRAMISU

5.50

CREMA CATALANA

5.50

FLAN

4.50

HELADO – ICE CREAM – EIS

VAINILLA

CHOCOLATE

FRESA – STRAWBERRY – ERDBEEREN

3.50

SORBETE DE LIMÓN

LEMMON SORBET

ZITRONEN SORBET

3.50

DISPONEMOS DE VINOS DULCES PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES

WE HAVE SWEET WINES TO ACCOMPANY DESSERTS

WIR HABEN SÜßE WEINE ALS BEGLEITUNG ZU DESSERTS

