



el mallorquin

Restaurante

VORSPEISEN

PIMIENTOS DE PADRÓN

Kleine grüne frittierte Paprika | Meersalzflocken

10,-

Little fried bell peppers | Sea Salt Flakes

GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ | BRAISED OX TAIL

Idiazábal Käse | Tapioka | Sauerkirsch- Pfeffer Sauce

17,50

Ideazabal Cheese | Tapioka | Sour Cherry- Pepper Sauce

(4,6,8,9)

TARTAR VOM RINDERFILET | BEEF TENDERLOIN TARTARE

19,50

Wachtelei | Crème fraîche | Keta- Caviar | knuspriges Tomaten Ciabatta

Quail Egg | Crème fraîche | Keta- Kaviar | crunchy Tomato Ciabatta

(1,4,5,6,8)

PATATAS BRAVAS HOJALDRADAS

10,-

Knusprige geschichtete Kartoffel | Geräucherte Paprika Creme | Chili | schwarzer Knoblauch

Crunchy layered potatoes | smoked bell pepper cream | Chili | Black garlic

(4,10,14)

SEETEUFEL CARPACCIO | MONKFISH CARPACCIO

18,50

Oliven | Zitrone | Safran Emulsion | EVOO

Olives | Lemon | Safran Emulsion | EVOO

(1,4)

SALAT / SALAD

SALAT BOWL | *SALAD BOWL* 13,-
Verschiedene Blattsalate | Tomate | Gurke | Radieschen | Croûtons | Balsamico
Various leaf salads | Tomatoe | Cucumber | Radish | Croûtons | Balsamico
(6,8,14)

SALAT BOWL MIT GEGRILLTER MAISHÄHNCHENBRUST |
SALAD BOWL WITH GRILLED FREE RANGE CHICKEN BREAST 21,-
Verschiedene Blattsalate | Tomate | Gurke | Radieschen | Croûtons | Balsamico
Various leaf salads | Tomatoe Cucumber | Radish | Croûtons | Balsamico
(6,8,14)

SALAT BOWL MIT GEGRILLTE GARNELEN | *SALAD BOWL WITH GRILLED PRAWNS* 21,-
Verschiedene Blattsalate | Tomate | Gurke | Radieschen | Croûtons | Balsamico
Various leaf salads | Tomatoe | Cucumber | Radish | Croûtons | Balsamico
(6,8,13,14)

VOM LAND / LAND

COCHINILLO MALLORQUIN 30,-
Konfiertes mallorquinisches Spanferkel | Pinienkern- Creme | Honig glasierte Karotten | Baby Mais
Confited Mallorcan suckling pig | Pine Nut Cream | Honey glazed Carrot | Baby Sweetcorn
(3,4,6,8,9,14)

SOLOMILLO DE TERNERA 35,-
Rinderfilet | Kartoffelterrinen | Spargel | Jus
Beef tenderloin | Potato terrine | Asparagus | Demi
(4,6,9)

GEFÜLLTE BRUST VOM FREILANDHUHN | *STUFFED FREE RANGE CHICKEN BREAST* 30,-
Iberischer Schinken | Morchel | geräuchertes Blumenkohl Püree | Pecorino Chips
Iberian Ham | Morel | smoked Cauliflower Mash | Pecorino Chips
(4,5,6,8,14)

DRY AGED T-BONE STEAK +1kg für 2 | *for 2* (auf Vorbestellung | *Pre Order*) 48,- p/P
Kleine Runzelkartoffeln | Grillgemüse | Trüffel- Béarnaise
Little wrinkled Potatoes | Grilled Vegetables | Truffle Béarnaise
(4,5,6,8,9)

CUBIERTO POR PERSONA | Gedeck pro Person | Cover charge per person 2.50 € IVA & Servicio incl.

AUS DEM MEER / SEA

MIT GARNELEN GEFÜLLTER TINTENFISCH | *STUFFED SQUID WITH PRAWNS* 29,-
Escalivada | knusprige Gnocchi | Alioli vom schwarzen Knoblauch | Pimient d'Espellet
Escalivada | crunchy Gnocchis | black Garlic Alioli | Pimient d'Espellet
(4,5,12,13,14)

STEINBUTT | TURBOT 35,-
Spargel- Bärlauch Risotto | halbgetrocknete Tomaten | Kalamata Oliven
Asparagus- wild Garlic Risotto | half dried Tomatoes | Kalamata Olives
(1,4,6,14)

WOLFSBARSCH | SEA BASS 28,-
Zucchinimousseline | Pistazie | Basilikum- Zitronen Sauce
Zucchini Mousseline | Pistachio | Basil- Lemon Sauce
(1,4,6,9)

WOLFSBARSCH IM SALZMANTEL FÜR 2 (auf Vorbestellung)
SEA BASS IN SALT CRUST FOR 2 (*Pre Order*) 34,- p/P
Kleine Runzelkartoffeln | Grillgemüse | Grüne Kräuter Mojo Sauce
Little wrinkled Potatoes | Grilled Vegetables | Green Herb Mojo Sauce
(1,4,6,9)

VEGETARISCH/VEGETARIAN

SPARGEL & BÄRLAUCH RISOTTO | ASPARAGUS- WILD GARLIC RISOTTO 23,-
Kalamata Oliven
Kalamata Olives
(4,6)

BOCCOLI PASTA 21,-
Pistazien Pesto | Veganer Feta Käse | Rucola
Pistachio Pesto | Vegan Feta Cheese | Rocket Salad
(3,14,V+)

DESSERT

CAFÉ PANNA COTTA 11.50
„Navel Late“ Orange von der Insel | Dulcey Schokolade | Mallorquinischer Mandelkuchen
Gianduja | Pumpkin Seed Parfait
(3,4,5,14)

RHABARBER- ERDBEER MOUSSE | RHUBARB- STRAWBERRY MOUSSE 11,50
Holunderblüte | Basilikum | knuspriges von der weißen Schokolade
Elderflower | Basil | white Chocolate Crisp
(4,5,14)

QUESOS ESPAÑOLES 13.-
Spanische Käseauswahl D.O.P. | Quittengelee | Nüsse
Spanish Cheese Selection D.O.P. | Quince Jelly | Nuts
(3,4,6)

KINDER

SPAGHETTI SAUCE NACH WAHL (Butter, Olivenöl, Tomate, Bolognese) 8,-
SPAGHETTI OF CHOICE (butter, olive oil, tomato, bolognese)
(4,5,6,14)

HÜHNERSCHNITZEL MIT SALAT UND POMMES FRITES 12,-
CHICKEN ESCALOP WITH SALAD AND FRENCH FRIES
(5,6,14)

BESONDERE GERICHTE AUF VORBESTELLUNG

Genießen Sie exklusive kulinarische Highlights, die mit besonderer Sorgfalt und Liebe zum Detail für Sie zubereitet werden. Bitte reservieren Sie diese Gerichte im Voraus bei unserem Servicepersonal im Restaurant **el Mallorquin**.

Paella **24,- p/P**
Ein traditionelles spanisches Reisgericht, perfekt für den gemeinsamen Genuss.

Paella mit Hummer **40,- p/P**
Ein traditionelles spanisches Reisgericht, perfekt zum Teilen und gemeinsamen Genießen.

Dry Aged T-Bone Steak **48,- p/P**
Ein außergewöhnliches Steak, das durch seine Trockenreifung einen unvergleichlichen Geschmack erhält.

Wolfsbarsch im Salzmantel **34,- p/P**
Frischer Wolfsbarsch, schonend im Salzmantel gegart, um das volle Aroma des Meeres zu bewahren.

Bitte lassen Sie unser Restaurantteam wissen, wenn Sie eines dieser besonderen Gerichte genießen möchten.

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

SPECIAL DISHES AVAILABLE BY RESERVATION

Indulge in exclusive culinary highlights, prepared with exceptional care and attention to detail. Please reserve these dishes in advance with our restaurant service staff.

Paella **24,- p/P**
A traditional Spanish rice dish, perfect for sharing and enjoying together.

Paella with Lobster **40,- p/P**
A traditional Spanish rice dish, perfect for sharing and enjoying together.

Dry Aged T-Bone Steak **48,- p/P**
An extraordinary steak, enhanced with a unique flavour through dry aging.

Sea Bass in a Salt Crust **34,- p/P**
Fresh sea bass, gently baked in a salt crust to preserve the full sea aroma.

Please inform our restaurant team if you wish to enjoy any of these special dishes. We look forward to providing you with an unforgettable culinary experience.

ALLERGENE & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Die Zufriedenheit und das Wohlbefinden unserer Gäste liegen uns am Herzen. Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, zögern Sie bitte nicht, unser Servicepersonal anzusprechen. Wir informieren Sie gerne über die in unseren Gerichten enthaltenen Zutaten und finden gemeinsam eine passende Option für Sie.

ALLERGENS & INTOLERANCES

Your satisfaction and well-being are our top priorities. If you have any questions about allergens or intolerances, please do not hesitate to ask our service staff. We are happy to provide information about the ingredients in our dishes and help you find a suitable option.

ALÉRGENOS & INTOLERANCIAS

Su satisfacción y bienestar son nuestra prioridad. Si tiene alguna pregunta sobre alérgenos o intolerancias, no dude en consultar a nuestro personal de restaurante. Estaremos encantados de proporcionarle información sobre los ingredientes de nuestros platos y ayudarle a encontrar una opción adecuada.

- 1 Pescado | Fisch | Fish
 - 2 Cacahuètes | Erdnüsse | Peanuts
 - 3 Frutos secos | Schalenfrüchte (Nüsse) | Nuts
 - 4 Lácteos | Milch | Milk
 - 5 Huevos | Eier | Eggs
 - 6 Dióxido de azufre, sulfitos | Schwefeldioxid, Sulfit | Sulfur Dioxide, Sulfite
 - 7 Sésamo | Sesam | Sesame
 - 8 Mostaza | Senf | Mustard
 - 9 Apio | Sellerie | Celery
 - 10 Soja | Soja | Soy
 - 11 Lupino | Lupine | Lupine
 - 12 Moluscos | Weichtiere | Molluscs
 - 13 Crustáceos | Krebstiere | Shellfish
 - 14 Gluten | Gluten | Gluten
- (V) Vegetariano |  Vegano | (L) Sin lactosa | (G) Sin gluten | (R) Regional
(V) Vegetarisch | (V+) Vegan | (L) Laktosefrei | (G) Glutenfrei | (R) Regional
(V) Vegetarian | (V+) Vegan | (L) Lactose-free | (G) Gluten-free | (R) Regional

