

FERVOR

ENTRANTES

STARTERS . VORSPEISE

TACO COREANO DE GAMBA (2 UDS.)

Korean shrimp taco (2 units)
Koreanischer Garnelen-Taco (2 Einheiten)
13.50

ZAMBURIÑAS (4 UDS.)

Scallops (4 units)
Jakobsmuscheln (4 Einheiten)
16.00

GAMBA KATAIFI CON SALSA DE SOJA

Prawn kataifi with soy sauce
Garnelen Kataifi mit Sojasauce
13.20

CALAMARES A LA ROMANA CON ALIOLI DE YUZU

Fried squid rings with yuzu alioli
Tintenfisch a la Romana mit Yuzu Alioli
13.50

PATA DE PULPO SOBRE PARMENTIER DE PATATA

Octopus leg on potato parmentier
Oktopus auf Kartoffeln
17.50

MEJILLONES MARINERA

Mussels with seafood sauce
Muscheln mit Meeresfrüchtesauce
16.90

CARPACCIO DE GAMBAS CON MAYO DE WASABI

Prawn carpaccio with wasabi mayo
Garnelen-Carpaccio mit Wasabi-Mayo
16.00

STEAK TARTAR MADURADO

YEMA CURADA EN SOJA
Steak tartare, yolk cured in soy
Tatarsteak, in Soja eingelegtes Eigelb
19.00

VARIEDAD DE PANES CON ALIOLI Y OLIVAS

Selection of breads with aioli and olives
Brot mit Oliven und Aioli
4.00

RACIÓN DE JAMÓN IBERICO

Portion of Iberian ham
Ration von Jamón (Schinken) Ibérico
23.00

QUESO IDIAZABAL CON MEMBRILLO

Idiazabal cheese with quince
Käsebrett mit Weiswein und Rosmarin Honig
10.50

QUESO PROVOLONE GRATINADO CON SOBRASADA

Gratin Provolone cheese with sobrasada
Gratinierter Provolone-Käse mit sobrasada
12.90

NUESTRO CAMEMBERT REBOZADO CON REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS

Our camembert battered with
reduction of red fruits
Unser Camembert in Teig mit Reduktion
von Roten Früchten
11.50

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN

Homemade ham croquettes
Hausgemachte Krokette mit Schinken
3.00 (u.)

PATATAS BRAVAS

Spicy potatoe wedges
Kartoffeln Brava
9.20

PAN CRISTAL CON TOMATE FRESCO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ESCAMAS DE SAL
Crystal bread, fresh tomato,
olive oil and Maldon salt
Brot "cristal" Mit Olivenöl und tomate
6.00

PRINCIPALES

MAIN COURSES HAUPTGERICHTE

CARNES MEAT . FLEISCH

CANELÓN DE RABO DE BUEY CON BECHAMEL DE SU JUGO Y FOIE

Oxtail cannelloni with bechamel and foie
Ochsenschwanz- Canelón mit Bechamel und Foie
21.00

ENTRECOTE GALLEGO 370GR, 45 DÍAS MADURACIÓN, CON PATATAS GAJOS Y CHIMICHURRI

Galician entrecote, 370 gr, 45 days maturation,
with potato wedges and chimichurri
Galizische Entrecote 370gr, 45 Tage Reifung, mit
Kartoffelschnitzen und Chimichurri
24.00

SOLOMILLO DE CERDO SOBRE PARMENTIER DE PATATA CON SALSA P.X.

Pork tenderloin on potato parmentier
with P.X. sauce
Schweinefilet auf Kartoffelparmentier
mit P.X. sauce
21.00

PESCADOS FISH . FISCH

SALMÓN SOBRE TAGLIATELLE CON GAMBAS Y ESPÁRRAGOS

Salmon on tagliatelle with prawns and asparagus
Lachs auf Tagliatella mit Garnelen und Spargel
19.50

LUBINA SALVAJE SOBRE PATATA PANADERA CON ALMEJAS, CÍGALAS Y BUTIFARRÓN.

Wild sea bass on baked potato with clams,
crayfish and sausage.
Wilder Wolfsbarsch auf Ofenkartoffel MIT
Venusmuscheln, Kaisergranat und Botifarrón.
22.00

PARRILLADA DE PESCADOS Y MARISCOS

Selection of grilled fish and seafood
Tolle Fischplatte mit allerlei aus dem Meer
29.00 P.P.

MÍNIMO 2 . PRECIO POR PERSONA

MINIMUM 2 . PRICE PER PERSON

MIN 2 . PREIS PRO PERSO

CHULETÓN MADURADO 45 DÍAS CON GUARNICIÓN DE PATATAS GAJOS Y SALSA CHIMICHURRI

T-bone steak matured 45 days with a garnish of potato
wedges and chimichurri sauce.
45 Tage gereiftes T-Bone-Steak mit einer Garnitur aus Kartoffeln und Chimichurri-Sauce.

54.00
(1,200 KG · 2 PERS.)

ENSALADAS

SALADS . SALATE

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON PIÑONES TOSTADOS

Goat cheese salad with toasted
pine nuts
Ziegenkäsesalat mit Gerösteten
Pinienkernen

14.50

ENSALADA TIBIA DE GAMBAS CON VINAGRETA DE AGUACATE

Shrimp salad with avocado
vinaigrette
Warmer Shrimpsalat mit
Avocadovinaigrette

15.00

ENSALADA DE BURRATA CON VARIEDAD DE TOMATES Y GUACAMOLE

Burrata salad with a variety of
tomatoes and guacamole
Burrata-Salat mit verschiedenen
Tomaten und Guacamole

14.50

ARROCES

PAELLA MIXTA CIEGA

Mixed Paella
(meat and seafood without bones)
Gemischte Paella
19.50 P.P.

PAELLA DE MARISCO

Seafood Paella
Meeresfrüchte-Paella
21.50 P.P.

PAELLA DE BOGAVANTE Y GAMBAS

Lobster and prawn paella
Hummer-Garnelen-Paella
34.00 P.P.

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO Y GAMBAS

Iberian pork rice with prawns
Iberischer Schweinereis mit Garnelen
22.00 P.P.

**MÍNIMO 2
PRECIO POR PERSONA**

MINIMUM 2
PRICE PER PERSON
MIN 2
PREIS PRO PERSO

POSTRES DESSERTS

CREMA CATALANA DE ENSAIMADA Y BAILEYS

Catalan cream of ensaimada and baileys
Ensaimada mit Katalanischercreme und Baileys
7.00

TARTA DE QUESO CON HELADO DE FRAMBUESA ARTESANO

Cheesecake with homemade raspberry ice cream
Käsekuchen mit hausgemachtem Himbeereis
7.00

FLAN DE DULCE DE LECHE

Flan caramel
Flan Karamell
7.00

BROWNIE CON HELADO DE HABA TONKA

Brownie with tonka bean ice cream
Brownie mit Tonkabohneis
7.00

**ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
CONTACTE CON NUESTRO PERSONAL.**

Establishment with information on allergens and food intolerances. Contact our staff.

TINTOS RED WINES



SON CAULES NEGRE CALLET, MANTO NEGRO, SYRAH, TEMPRANILLO, FOGONEU. D.O. BINISSALEM - MALLORCA	4.50	23.00
OBAC MANTONEGRO, CALLET, MERLOT, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON D.O. BINISSALEM - MALLORCA		29.00
SON PRIM CABERNET SAUVIGNON - V.T. MALLORCA		30.50
COLLÓ DE MICO NEGRE ROURE CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH D.O. PLA I LEVANT - MALLORCA		28.00
RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO - D.O. RIOJA	4.50	23.00
RAMÓN BILBAO ED. LIMITADA TEMPRANILLO - D.O. RIOJA		30.50
MARQUÉS DE RISCAL XR TEMPRANILLO - RESERVA 2016 D.O. RIOJA		36.00
13 CÁNTAROS NICOLÁS TEMPRANILLO D.O. CIGALES · RIBERA DEL DUERO	4.50	23.00
MONTECASTRO TINTO FINO - 18M BARRICA D.O. RIBERA DEL DUERO		38.00
SANGARIDA MENCIA - BIERZO	5.00	26.00
PARVUS SYRAH - D.O. ALELLA · ECO ·		29.00
RUTINI MALBEC - ARGENTINA		42.00

CAVA & CHAMPAGNE

COPA DE CAVA - BRUT GLASS OF CAVA - BRUT	4.00	
EVOLUCIÓ BRUT NATURE · ECO · MACABEU, XAREL·LO, PARELLADA D.O. CAVA		28.00
LAIETÀ ROSÉ GRAN RESERVA BRUT NATURE · ECO · MATARÓ - D.O. CAVA		36.00
ANDRE CLOUET GRAN RESERVA BRUT PINOT NOIR - AOC CHAMPAGNE		69.00

BLANCOS WHITE WINES



ANGEL BLANC PRENSAL BLANC - V. T. MALLORCA	4.50	23.00
15 MIL GOTES PRENSAL BLANC D.O. PLA I LEVANT - MALLORCA		29.00
ARI GOITIA SAUVIGNON BLANC TIERRA DE CASTILLA	4.00	22.00
VALDELAVACA VERDEJO - D.O. RUEDA	4.00	22.00
POLVORETE GODELLO - D.O. BIERZO		28.00
ALTA ALELLA PANSA BLANCA - D.O. ALELLA · ECO ·		26.00
VALTEA ALBARIÑO - D.O. RIAS BAIXAS		28.50
VALLEGARCÍA VIOGNIER - D.O.P VALLEGARCÍA		42.00

ROSADOS ROSE WINES



ARI GOITIA GARNACHA TINTA - D.O. RIOJA	4.00	22.00
PALM PAR L'ESCARELL ROSÉ 2021 GARNACHA - SYRAH PROVENCE - FRANCIA · ECO ·		26.00
MIRAVAL GARNACHA, SYRAH, CINSAULT, ROLLE PROVENCE - FRANCIA		42.00
2 CV - DOS CAVALLS ROSAT MANTONEGRO - V. T. MALLORCA · ECO ·		28.00



CÓCTELES

APEROL SPRITZ APEROL, CAVA & SODA	9.00
HUGO LICOR DE FLOR DE SAUCO, CAVA, SODA, HIERBABUENA & LIMA ELDERFLOWER LIQUOUR, CAVA, SODA, MINT & LIME	9.00
LONDON MAID GIN, AZÚCAR SIMPLE, LIMA, HIERBA BUENA Y PEPINO GIN, PLAIN SUGAR, LIME, PEPPERMINT & CUCUMBER	9.50
TOMMY'S MARGARITA TEQUILA, LIMA Y AGAVE AGAVE LIME & TEQUILA	10.50
MAI TAI RON, TRIPLE SEC, LIMA, ALMENDRA Y PIÑA RUM, TRIPLE SEC, LIME, ALMOND AND PINEAPPLE	10.50
NEGRONI GINEBRA, CAMPARI Y VERMOUTH ROJO GIN, CAMPARI & VERMOUTH ROSSO	9.00
MOSCOW MULE VODKA, LIMA Y GINGER BEER VODKA, LIME & GINGER BEER	9.50
ESPRESSO MARTINI VODKA, SIROPE DE AZÚCAR Y ESPRESSO VODKA, COFFEE LIQUEUR & ESPRESSO	10.50
PALOMA TEQUILA, LIMA Y POMELO ROSADO TEQUILA LIME AND PINK GRAPEFRUIT	10.50
SANGRIA DE VINO TINTO RED WINE SANGRIA	5.50 COPA / 21.90 LT
SANGRIA DE CAVA CAVA SANGRIA	6.50 COPA / 23.50 LT

Cocktails

