

Entrantes - Vorspeisen - Starters

Falafel de garbanzos acompañados de tzaziki y crema de pimientos de piquillo Kichererbsen-Falafel mit Tzaziki und Piquillo-Paprikacreme <i>Chickpea falafel with tzaziki and cream of piquillo peppers</i>	14,50€
Queso feta templado con cebolla ,berenjenas al tomillo y mermelada de tomate con jengibre Feta-Käse angewärmt mit Zwiebeln, Auberginen an Thymian und Tomatenmarmelade mit Ingwer <i>Lightly-melted feta cheese with onion, aubergines with thyme and tomato chutney with ginger</i>	16,50€
Burrata con tomates kumato y aceite de piñones Burrata mit Kumato-Tomaten und Pinienkernöl <i>Burrata cheese with kumato tomatoes and pine nut oil</i>	16,00€
Carpaccio de Ternera con aderezo de vinagre de champagne, crujiente de patatas y pecorino sardo Kalbscarpaccio mit Champagneressig-Dressing, knusprigen Kartoffeln und sardischem Pecorino-Käse <i>Beef carpaccio with champagne vinegar dressing, crunchy potatoes and pecorino sardo cheese</i>	17,00€
Ensalada al estilo tailandés con brotes, lechugas y puntas de solomillo de buey salteadas Salat nach thailändischer Art mit Sprossen, Kopfsalat und sautierten Rinderfiletspitzen <i>Thai salad with bean sprouts, lettuce and sautéed ox tenderloin tips</i>	17,00€
Duo de Tártaros, salmón y atún rojo con crema de wasabi y aguacate Tartar vom Lachs und vom roten Thunfisch mit Wasabi-Avocado-Creme <i>Salmon and tuna tartar with cream of wasabi and avocado</i>	18,00€
Ensalada mixta con vinagreta de aceitunas mallorquinas, langostinos a la plancha y crocante de panceta Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, knusprigem Speck und Vinaigrette aus mallorquinischen Oliven <i>Mixed salad with Mallorcan olive vinaigrette, grilled king prawns and crispy streaky bacon</i>	19,00€
Jamón Ibérico Bellota de Jabugo Iberischer Schwarzfuss Schinken mit "Pam'b Oli" <i>Iberico acorn ham with "Pam'b Oli"</i>	28,00€
Sopa del día Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	

Todo del Wok - Alles aus dem Wok

All from the Wok

Wok de verduras	13,50€
Gemüse aus dem Wok mit Thaisauce	
<i>Thai vegetable Wok</i>	
“ con pollo	16,00€
“ mit Hühnchen	
“ <i>with chicken</i>	
“ con langostinos	18,00€
“ mit Scampis	
“ <i>with King prawns</i>	
Pollo curry al estilo hindú con arroz basmati	16,50€
Curry-Hühnchen nach Hindu-Art mit Basmatireis	
<i>Indian chicken curry with basmati rice</i>	

Pasta y Arroz - Pasta und Reis - Noodles & Rice

Linguini con medio bogavante fresco	24,00€
Linguini mit frischem halben Hummer	
<i>Linguini with fresh half lobster</i>	
Ravioli de requeson y espinaca con salsa de gorgonzola, nueces y marsala	17,00€
Quark-Spinat-Ravioli mit Nüssen, Marsala und Gorgonzolasauce	
<i>Cottage cheese and spinach ravioli with gorgonzola, walnut and marsala sauce</i>	
Penne all'`arrabbiata con un toque de rucula y parmesano	15,00€
Penne all'arrabbiata mit Rucola und Parmesan	
<i>Penne all'Arrabbiata with rocket and Parmesan cheese</i>	
Risotto a la provenzal con mejillones y calamar a la plancha	18,00€
Risotto nach provenzalischer Art mit Miesmuscheln und gebratenem Tintenfisch	
<i>Risotto à la Provençale with grilled mussels and squid</i>	

Pescados - Fischgerichte - Fish

Filete de salmón crujiente con espuma de coco y yusu sobre arroz basmati y pack choi 22,00€

Knuspriges Lachsfilet mit Kokosschaum und Yusu auf Basmatireis und Pak Choi

Crunchy salmon fillet with coconut and yusu cream on basmati rice and Chinese cabbage

Langostinos a la plancha con relish de tomate, tostadas al ajo 24,00€

Gegrillte Scampis mit Tomaten-Relisch und geröstetem Knoblauchbrot

Grilled scampi with tomato relish and toastes garlic bread

Pescado fresco de la Lonja

Fangfrischer Fisch des Tages

Fresh fish from the local market

Nassau Beach

Carnes - Fleischgerichte - Meats

Solomillo de ternera con pure de patatas Parisienne, puerros crujientes en chily y mantequilla de finas hierbas 27,00€

Rinderfilet mit knusprigem Lauch in Chili, Butter mit feinen Kräutern und Kartoffelpuree Parisienne

Beef tenderloin with potato puree, crispy chilli leeks and fines herbes butter

Suprema de poularda rellena de aroma de trufas con espárragos verdes 23,50€

Pouardenbrust gefüllt mit einem Hauch Trüffel und grünem Spargel

Pouarde stuffed with aroma of truffles and green espárragos

Sushi - Sashimi

ROLLS

Sushiclub Roll 19,00€

Roll relleno de salmón, langostinos, aguacate y queso Philadelphia, con salsa de sésamo

Füllung aus Lachs, Garnelen, Avocado und Philadelphia in Sesamsoße

Filled with salmon, king prawns, avocado and Philadelphia cheese, with sesame sauce

Futurama Roll 19,00€

Relleno de langostinos rebozados, fritos, con salsa de miel y mostaza

Füllung aus panierten und frittierten Garnelen, an einer Honig-Senf-Soße

Filled with breaded fried king prawns, with honey and mustard sauce

Feel Roll 19,00€

Relleno de salmón, Philadelphia, negui y kambio, envuelto en tamago

Feine Hülle aus Tamago, gefüllt mit Lachs, Philadelphia und Schnittlauch

Tamago sheet filled with salmon, Philadelphia, negui and kambio

Spring Roll 19,00€

Relleno de salmón, langostinos y aguacate, cubierto con negui

Füllung aus Lachs, Garnelen und Avocado im Schnittlauchmantel

Filled with salmon, king prawns, avocado and covered with negui

California Roll 16,00€

Relleno de kani kama y aguacate, cubierto con sésamo

Füllung aus Surimi und Avocado inn Sesammantel

Filled with kani kama and avocado, covered with sesame

New York Roll 18,00€

Relleno de salmón y aguacate, cubierto con sésamo

Füllung aus Lachs und Avocado im Sesammantel

Filled with salmon and avocado, covered with sesame

Philadelphia Roll 18,00€

Relleno de salmón y queso Philadelphia, cubierto con sésamo

Füllung aus Lachs und Philadelphia im Sesammantel

Filled with salmon and Philadelphia cheese, covered with sesame

Trilogy Roll 22,00€

Relleno de atún, aguacate y queso Philadelphia

Füllung aus Rotem Thunfisch mit Avocado und Philadelphia im schwarz-weißen Sesammantel

Filled with tuna, avocado and Philadelphia cheese

SASHIMI

	8 uds.	12 uds.	16 uds.
Salmón			
Lachs - <i>Salmoni</i>	15,00€	19,00€	25,00€

Surtido			
Auswahl - <i>Mix</i>	16,00€	20,00€	26,00€

Atún Rojo			
Thunfisch - <i>Red tuna</i>	17,00€	21,00€	27,00€

GUNKAN

Spicy Tuna 7,00€

Atún, sishimi, soja, aceite de sésamo

Thunfisch, Sishimi Toragashi, Sesamöl

Tunafish, sishimi, soya sauce and sesame oil

MAKIS

Maki Vegetariano 14,00€

Arrollados de arroz, rellenos de verduras y envueltos en nori

Vegetarisohe Maki Füllung aus Spinat, Karotte und Avocado

Veggie maki vegetables stuffed rice rolls wrapped in nori

Maki de Salmón 17,00€

Lachs Maki - *Salmon maki*

Maki de Atún Rojo 19,00€

Thunfisch Maki - *Red tuna maki*

NIGURIS

Niguri de Salmón 17,00€

Lachs Niguri - *Salmon niguri*

Niguri de Langostino 21,00€

Garnelen Niguri - *King prawn niguri*

Niguri de Atún Rojo 19,00€

Thunfisch Niguri - *Red tuna niguri*

TEMAKIS

Temaki de Salmón 8,00€

Cono de nori, relleno con salmón, aguacate y queso Philadelphia

Noriblätter gefüllt mit Lachs, Avocado und Philadelphia

Nori cone, stuffed with salmon, avocado and Philadelphia cheese

Temaki de Atún Rojo 9,00€

Cono de nori, relleno con atún rojo, aguacate y queso Philadelphia

Noriblätter gefüllt mit Thunfisch, Avocado und Philadelphia

Nori cone, stuffed with red tuna, avocado and Philadelphia cheese

Temaki de langostino 8,00€

cono de nori, relleno con langostino, aguacate y queso Philadelphia

Noriblätter gefüllt mit Garnelen, Avocado und Philadelphia

Nori cone, stuffed with king prawn, avocado and Philadelphia cheese

Combinados SUSHI & SASHIMI

	15 uds.	25 uds.	40 uds.
Salmón			
<i>Salmon</i>	23,00€	37,00€	58,00€

Pescado blanco & Salmón			
<i>White fish & salmon</i>	25,00€	39,00€	62,00€

Atún Rojo & Salmón			
<i>Red tuna & salmon</i>	28,00€	45,00€	66,00€

Para los Niños - Für die Kinder For the Children

Spaghetti con salsa de tomate	9,00€
Spaghetti mit Tomatensauce	
<i>Spaghetti with tomatosauce</i>	
Pechuga de Pollo con patatas fritas	9,00€
Hähnchenbrust mit Pommes Frites	
<i>Chickenbreast with french fries</i>	
Alitas de pollo con patatas fritas y con salsa BBQ	9,50€
Chicken Wings mit Pommes Frites und BBQ-Sauce	
<i>Chicken wings with french fries nd BBQ-sauce</i>	
Hamburguesa de ternera con bacon y queso (100gr) con patatas fritas	14,00€
Hamburger vom Rind mit Speck und Käse, dazu Fritten	
<i>Hamburger from beef with bacon, cheese and french fries</i>	
Merluza rebozada con ensalada verde	10,00€
Panierte Seehecht mit grünem Salat	
<i>Fried hake with green salad</i>	

Postres - Desserts

Minestrone fruta con sorbet de pomelo rosa Früchte "Minestrone" mit Rosagraipfrucht Sorbet <i>Minestrone with fresh fruits and sorbet</i>	9,00€
Tarta de queso con compota templada de pera naschi Käsekuchen mit warmen Nashi-Birnenkompott <i>Cheesecake with warm Nashi pear compote</i>	9,00€
PASSION! de chocolate PASSION! von der Schokolade <i>Chocolate PASSION!</i>	11,00€
Variation de queso y mostaza Variation vom Käse und Senf <i>Variation of cheese and mustard</i>	12,00€
Sorbet de frambuesa con prosecco rose Erdbeersorbet mit Prosecco Rose <i>Strawberry sorbet with prosecco rose</i>	7,00€

Vinos blancos - Weißweine

White wines

ESPAÑA

Mallorca

2011 Ses Nines Seleccio (<i>Prensal, Moscatel / Binissalem</i>)		34,00€
2011 Randemar (<i>Prensal, Moscatel, Parellada / Binissalem</i>)		25,00€
2011 Castell Miquel Starway to the Heaven blanc de blanc (<i>Sauv. Blanc</i>)	🍷 6,00€	32,00€
2011 Binigrau Chardonnay		42,00€
2011 Son Bordils Muscat		29,00€

Rueda

2010 Menganito (<i>Verdejo</i>)	🍷 5,00€	25,00€
2010 Monte Blanco (<i>Verdejo</i>)		29,00€
2010 Marques de Riscal (<i>Sauvignon Blanc</i>)		28,00€

Rias Baixas

2010 Torre Moreira (<i>Albariño</i>)	🍷 6,00€	32,00€
2010 Mar de Frades (<i>Albariño</i>)		38,00€

Rioja

2011 Baron de Ley (<i>Tempranillo</i>)		25,00€
--	--	--------

ITALIA

2010 Tiefenbrunner Pinot Grigio		29,00€
2010 Tiefenbrunner Sauvignon		32,00€
2010 Gavi San Rocco		28,00€

FRANCIA

2009 Latour Chablis		49,00€
---------------------	--	--------

Vinos rosados - Roseweine

Rosé wines

ESPAÑA

Mallorca

2011 Ses Nines (<i>Monte Negre, Syrah, Callet, Merlot / Binissalem</i>)		25,00€
2011 Castell Miquel Stairway to the Heaven (<i>Shiraz, Cab. Sauv. / Alàro</i>)	🍷 5,50€	28,00€
2011 Tianna Velo Rose (<i>Monte Negre / Binissalem</i>)		35,00€

FRANCIA

2010 Domaines Ott (<i>Coeur de Grain</i>)		65,00€
---	--	--------

Vinos tintos - Rotweine

Red wines

ESPAÑA

Mallorca

2009 Ses Nines (<i>Monte Negro, Callet, Cabernet Sauvignon / Binissalem</i>)		28,00€
2009 Tianna (<i>Monte Negro, Cab.Sauv., Callet, Syrah, Merlot / Binissalem</i>)		79,00€
2007 Anima Negre (<i>Callet, Montenegro, Fogoneu / Felanitx</i>)		68,00€
2009 AN 2 (<i>Callet, Syrah, Cab. Sauvignon, Garnacha, Merlot / Felanitx</i>)	 6,00€	31,00€
2008 Castell Miquel (<i>Cabernet Sauvignon / Aláero</i>)		42,00€
2007 Castell Miguel (<i>Syrah / Aláero</i>)		42,00€

Rioja

2006 Marques de Murrieta reserva		49,00€
2006 Baron de Ley reserva		32,00€
2007 Viña Real crianza		28,00€
2007 Ramón Bilbao crianza	 5,50€	26,00€
2005 Roda 1 Reserva		89,00€
2005 Muga Reserva		75,00€

Ribera del Duero

2006 Cruz de Alba		42,00€
2007 Valtravieso crianza		39,00€
2008 Protos roble	 5,50€	26,00€
2005 Vega Sicilia		298,00€
2008 Flor de Pingus		249,00€

Extremadura

2010 Hablo Silencio		32,00€
---------------------	--	--------