



BAIBEN

— PUERTO PORTALS —

ZU BEGINN

- Iberischer Schinken von Hand geschnitten mit "Pa amb oli" 30€
- "Patatas bravas"! 10€
- Hausgemachte Krokette... mit iberischem Schinken 10€
- Rote Garnelen im Pergamentmantel mit Mangoingwer Dip 19€
- Knusprige Tacos mit "Cochinita Pibil" Spanferkel mexikanisch gewürzt 14€
- Krosse Hörnchen gefüllt mit pikantem Thunfisch 17€
- Küsten – Fisch Ceviche mit Aji amarillo und Mango Emulsion 17€
- Cristal-coca mit laminiertem Waygu Rind, Zwiebel Confit, Trüffel Mayonaise und Rucola 27€
- "Baiben" Ceasar Salat von Tudela Salatherzen und knusprigem Hühnchen 16€
- Marokkanische Pastilla aus Hühnerfleisch und Gänseleber 18€
- "Chicken fingers" mit Satay Dip 12€
- Vietnamesische Sommerrolle von Ente, frischen Blättern und süßen Gurken 15€
- "Almojábanas" mit süss- pikanter Guayabasaucce (Yuca-Käse Brötchen) 10€
- Knusprige Feta-Käserollen mit rotem Pfeffer Muhammara 12€
- Tom Kha Kai Suppe. Hühnchen, Kokosmilch und thailändische Aromen 16€

BROT UND APERITIV 1,5€

VAT INCLUDED



Lieber FLEISCH?

- Peruanisch gewürzter Spiess vom Rinderfilet mit "Aji Amarillo" Chili Sauce* 28€
- Wagyu Rinder Burger "Baiben" mit konfierten Zwiebeln, geräuchertem Provolone Käse, Speck, Kräutersenf und "Ramallet" Tomatenketchup 24€
- "Peri-Peri" gegrilltes Babyhuhn ohne Knochen 23€
- Maurisch gewürztes Iberisches Schweinesteak mit Joghurtsauce* 26€
- Spanferkel mit orientalischem Sauerkraut 22€
- Geschmorrte Lammschulter arabisch gewürzt mit Couscous und "Shakshuka" (für 2-3 Personen) 62€
- Dry- Aged Kotelett vom Rind mit Chimichurri (Zwei Beilagen inklusive, für 2-3 Personen) 110€/kg

oder FISCH?

- Ganze Seezunge in bauner Butter mit Kapern* 42€
- Ganzer Mediterranischer Wolfsbarsch am Spiess gegrillt mit Chermoula Sauce (Zwei Beilagen inklusive), (für 2 Personen) 64€/kg
- Garnelen Pad Thai 21€
- Paella von roten Gambas aus Port Andratx und Zucchini (Minimum 2 Personen) 24€ pp
- Hummer-Avocado-Rolle in einer hausgemachten Brioche, serviert mit Mayonnaise und Pommes frites 38€

Alle mit * gekennzeichneten Gerichte beinhalten eine Beilage Ihrer Wahl

VAT INCLUDED



BEILAGEN

- Hausgemachte Pommes frites 3.5€
- Kleine gebratene Kartoffeln mit Zitrone 5.5€
- Süsskartoffel Chips 5.5€
- Frittierte grüne "Pimientos de Padron" 5.5€
- Gemischter Salat 5.5€
- Confierte "Piquillo" Paprika 5.5€
- Mangetout-Wok-Stil 6.5€

FEST FÜR 2 oder MEHR

ZUM TEILEN

Rote Garnelen im Pergamentmantel mit Mangoingwer Dip Knusprige
Tacos mit "Cochinita Pibil" Spanferkel mexikanisch gewürzt Küsten –
Fisch Ceviche mit Aji amarillo und Mango Emulsion

ZU WÄHLEN (ZENTRUM DER TABELLE)

Ganzer Mediterranischer Wolfsbarsch am Spiess gegrillt mit Chermoula Sauce
Geschmorte Lammschulter arabisch gewürzt mit Couscous und "Shakshuka"

ZU WÄHLEN

Karamelisierter Zitronenkuchen mit Blaubeer-Eis
Schokolade, Orangen -Foundant mit Safran und Orangenblütten- Eis

54 € p. Person

Wasser und Brot incl.

Das Menü wird nur für den gesamten Tisch serviert

VAT INCLUDED



MITTAGSMENÜ

WÖCHENTLICHES MENÜ

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

Wasser, Glas Wein oder Bier und Kaffee inklusive

Samstag und Sonntag nicht verfügbar

25 € p.persona

PAELLA MENÜ

TEILEN

Rote Garnelen im Pergamentmantel mit Mango– Ingwer Dip

Knusprige Tacos von "Cochinita Pibil" Spanferkel mexikanisch gewürzt

Küsten – Fisch Ceviche mit Aji amarillo und Mango Emulsion

HAUPTGERICHT

"Paella" des Tages

ZU WÄHLEN

Karamelisierter Zitronenkuchen mit Blaubeeren Eis

Schokoladen, Orangen Foundant mit Safran und Orangenblüten Eis

39 € p.person

Wasser, Brot und aperitiv incl.

VAT INCLUDED



LASSEN SIE PLATZ FÜRS DESSERT...

| | |
|--|-----|
| Türkischer Kunefe, warmer knuspriger Käsepudding mit Pistacchio-Sorbet (für 2 Personen)* | 16€ |
| “Tarte Tatin” Apfeltarte mit Vanilleeis* (für 2-3 Personen)* | 20€ |
| 4 “Rocher” Krapfen, eine warme Version der berühmten Praline | 10€ |
| Karamelisierter Zitronenkuchen mit Blaubeer-Eis | 10€ |
| Schokolade, Orangen Foundant mit Safran und Orangenblüten-Eis | 10€ |

*Die Desserts benötigen ca. 20 Minuten Zubereitungszeit.

Für Fragen zu den Gerichten, deren Zutaten
und Inhaltsstoffen (allergologisch) stehen Ihnen unsere Mitarbeiter zur Verfügung.
Inkl. MwSt.