



ZU BEGINN

- Iberischer Schinken von Hand geschnitten mit "Pa amb oli" 28€
- "Patatas bravas"! 7€
- Hausgemachte Krokette... mit iberischem Schincken 9€
- Rote Garnelen im Pergamentmantel mit Mango- Ingwer Dip 16€
- Kolumbianische "Almojábanas" mit süss- pikanter Guayabasauce (Yuca-Käse Brötchen) 8€
- Knusprige Tacos von "Cochinita Pibil" Spanferkel mexikanisch gewürzt 12€
- Krosse Hörnchen gefüllt mit pikantem Thunfisch 14€
- Küsten – Fisch Ceviche mit Aji amarillo und Mango Emulsion 16€
- Cristal-coca mit laminiertem Waygu Rind, Zwiebel Confit, Trüffel Mayonaise und Rucula 24€
- "Baiben" Ceasar Salat von Tudela Salatherzen und knusprigem Hünchen 16€

Lieber FLEISCH?

- Peruanisch gewürzter Spiess vom Rinderfilet mit "Aji Amarillo" Chili Sauce* 26€
- Rinder Burger "Baiben" mit konfierten Zwiebeln, geräuchertem Provolone Käse, Speck, Kräutersenf und "Ramallet" Tomatenketchup 18€
- Maurisch gewürztes Iberisches Schweinesteak mit Joghurtsauce* 24€
- Geschmorte Lammschulter arabisch gewürzt mit couscous und "Shakshuka" (für 2-3 Personen) 58€
- Dry- Aged Kotelett vom Rind mit Chimichurri (Zwei Beilagen inclusive, für 2-3 Personen) 79€/kg

oder FISCH?

- Ganze Seezunge in bauner Butter mit Kapern* 42€
- Ganzer Mediterranischer Wolfsbarsch am Spiess gegrillt mit Chermoula Sauce (Zwei Beilagen inclusive, wir empfehlen für zwei oder mehr personen zum teilen) 59€/kg
- Garnelen Pad Thai 19€
- Paella von roten Gambas aus Port Andratx und Zucchini (Minimum 2 Personen) 23€ pp

Alle mit * gekennzeichneten Gerichte beinhalten eine Beilage Ihrer Wahl



BEILAGEN

- Kleine gebratene Kartoffeln mit Zitrone 3€
- Hausgemachte Pommes frites 3€
- Süss kartoffel Chips 5€
- Gegrillter grüner Spargel 5€
- Frittierte grüne "Pimientos de Padron" 5€
- Gemischter Salat 5€

FEST FÜR 2 oder MEHR

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

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 Blaubeeren Eis

Schokoladen, Orangen Foundant mit Safran und Orangenblütten Eis

42 € p.person

Wasse, brot und aperitiv incl.

VAT INCLUDED



MITTAGSMENÜ

WÖCHENTLICHES MENÜ

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

Wasser, Glas Wein oder Bier und Kaffee inklusive

Samstag und Sonntag nicht verfügbar

22 € 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 Orangenblütten Eis

35 € 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) | 15€ |
| "Tarte Tatin" Apfeltarte mit Vanilleeis* (für 2-3 Personen) | 18€ |
| 4 "Rocher" Krapfen, eine warme Version der berühmten Praline | 10€ |
| Karamelisierter Zitronenkuchen mit Blaubeeren Eis | 10€ |
| Schokoladen, Orangen Foundant mit Safran und Orangenblütten Eis | 10€ |

.....

***Die Desserts benötigen ca. 15 Minuten Zubereitungszeit.**

.....

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