

# ASTIR

TERRAZA PORTALS NOUS

## ZUM TEILEN

**Knusprige spanische Krokette.** 9 €  

Aus Garnelen und Pistazien an einer süß-sauren Sauce aus weißer mallorquinischer Paprika.

**Hummus-Trio.** 10 €

Aus Kichererbsen, Baba Ghanoush und roter Beete mit knusprigem Mais und zartem Gemüse.

**Iberischer Schinken aus Eichelmast.** 24 € 

Iberischer Schinken aus Eichelmast mit Sphärischen Oliven zu knusprigem Kristall-Brot.

**Sushi mit fangfrischem Fisch vom Fischmarkt.** 15 €

Eine täglich neue Kreation des Küchenchefs mit fangfrischem Fisch von unseren Küsten.

## GUTEN MIT BROT

**Mallorquinisches Club-Sandwich.** 22 €   

In Streifen geschnittenes Entenfleisch aus Sineu, Bacon, Serrano-Schinken, Käse aus der Region, verschiedene Blattsalate, Gartentomate, karamellisierte Zwiebel und Chef's Club-Sauce.

**Sandwich Portals Nous.** 24 € 

Hummer, knuspriger Bacon, verschiedene Blattsalate, Tomate, karamellisierte Zwiebel und Kimchi-Mayonnaise.

**Burger Astir.** 18 €   

Kalbfleisch, karamellisierte Zwiebel, Camembert, verschiedene Blattsalate, Tomate und knuspriger Bacon.

**Sandwich Veggie's Passion.** 15 € 

Weißer Spargel, Baba Ghanoush, Gartentomate, verschiedene Blattsalate und Gurke.

**Bao-Brot mit Braten vom schwarzen Schwein.** 15 € 

Gebratenes Spanferkel, Ramallet-Tomate mit einer Sauce aus grobem Senf und Picada à la mallorquina.

MwSt. inbegriffen..

## VORSPEISEN

### **Gazpacho aus Feigen**

**von Son Mut Nou mit Hummer.** 22 €  

Traditionell zubereitete Gazpacho mit Feigen-Texturen und Hummer aus nachhaltiger Fischerei.

### **Jakobsmuschel mit**

**Apfel-Texturen.** 25 €  

Jakobsmuschel, überbacken mit einer Kruste aus mallorquinischen Mandeln an Camaïot-Marmelade.

### **Salat mit Bulgur-Weizen.** 13 €

Mit Bio-Gemüse von unserer Insel.

### **Öko-Wok mit Bio-Gemüse.** 13€

Wok mit Grünkohl (Kale), Spinat, Fenchelwurzel und Bimi-Brokkoli.

### **Lachs-Tatar.** 18€

Tatar vom Lachs aus nachhaltiger Fischerei mit Avocado und Basilikum-Perlen.

### **Tatar „Selini“.** 19€

Ochsenfleisch-Tatar mit Parmesan, Kapern und grobem Senf, serviert mit Beilagen.

## PASTAGERICHTE

### **Burballes mit Pesto nach Inselart.** 14 €

Traditionell mallorquinische Bandnudeln mit einem köstlichen Pesto aus Kräutern der Insel.

### **Cannelloni auf Art der Balearen.** 14 €

Cannelloni mit einer Fleischfüllung und Stückchen von Sobrasada auf traditionelle Art der Insel.

## FLEISCHGERICHTE

### **Kalbslende „Rubia Mallorquina“.** 27 €

Kalbslenden-Steak vom Grill mit einer Sauce aus Feigen von Lluçmajor an einem Püree aus roten Süßkartoffeln.

### **Paupiette vom Hähnchen aus**

**Campos in Bier von Ca Nostra.** 20 € 

Hähnchenstreifen mit einer Paté à la Felanitx an einer Sauce aus Traditionsbier.

### **Kalbsrippchen.** 22€

Bei Niedrigtemperatur gegarte Kalbsrippchen mit Gewürzen von der Insel und Rosmarin-Röstkartoffeln.

### **Lammlende von Pollença.** 29€

Lammlende vom Grill an einer Sauce aus Kräuterlikör von der Insel und gegrillten violetten Möhrchen.



waveofchange.com

## FISCHGERICHTE

### Kabeljau im balearischen

**Schwarz-Weiß.** 26 €   

Bei schwacher Hitze auf „Pil Pil“-Art gegarter und gratinierter Kabeljau an sämigem schwarzem Reis mit Sepia aus balearischen Gewässern und mit schwarzer Aioli.

### Zackenbarsch auf mallorquinische Art. 29 €

Im Ofen gebratener Zackenbarsch mit Kartoffeln von der Insel und Gemüse auf traditionelle Art.

### Adlerfisch vom Grill mit Holzkohle

**von der Insel.** 27 €  

Adlerfisch vom Grill mit Süßkartoffeln von der Insel und Picada à la mallorquina.

### Fangfrisch vom Fischmarkt. (Marktpreis)

Täglich frische Auswahl an erstklassigem Fisch von unseren Küsten.



MSC-C-56782



ASC-C-01938

Von **MSC/ASC** zertifiziertes Restaurant  
(erste zertifizierte Hotelkette in Südeuropa).

Bei Iberostar arbeiten wir als Teil unserer Bewegung **“Wave of Change”** (Welle der Veränderung) daran, unseren Kunden eine Auswahl an verantwortungsbewusst gefischten Meeresprodukten zu bieten. Im Vordergrund stehen dabei die Gesundheit unserer Ozeane sowie die Menschen und Gemeinden, die von der Fischerei leben.

## REISGERICHTE

### **Arroz a banda. (Reisgericht mit Fisch)**

(für mindestens zwei Personen). 23 €

### **Schwarzer Reis (der Reis erhält seine Farbe von der Tinte des Tintenfischs)**

(für mindestens zwei Personen). 22 €

### **Reis mit Meeresfrüchten.**

(für mindestens zwei Personen). 24 € 

### **Arroz meloso (eine Art Risotto). 18 €**

## DESSERTS

### **Panna cotta aus mallorquinischen Mandeln. 8 €**

Hausgemachte Mandel-Panna cotta auf Mandelcreme mit Rosmarin-Krokant.

### **Käsekuchen, warm serviert. 10 €**

Käsekuchen von Mahón mit Feigenbiskuit und einem Mousse aus Kürbis von der Insel.

### **Mallorquinische Aprikosencreme. 9 €**

Crème brûlée aus Aprikosen mit glasierten, getrockneten Aprikosen von Porreres.

### **Quartos de embetumats. 10 €**

Luftig leichter Zitronenbiskuit mit geblähtem Baiser, mit Schokolade überzogen an einer Sauce aus Orangen von Sóller.

 GLUTEN

 MILCH

 EI

 NÜSSE

 KRUSTENTIERE

 SCHALENTIERE

 SULFITE

 SESAM

 SENF

 FISCH