

ASTIR

PORTALS NOUS

ZUM TEILEN

Brot mit getrockneten Tomaten-Alioli und gewürzten Oliven, AOVE

Hausgemachte Krokette. 8€ (4 un.) 
aus iberischem Schinken


Padrón-Paprika. 5€

Pikante mallorquinische Kartoffeln. 12€ 

Artischocken-Confit. 12€
mit Romesco-Sauce und Haselnuss-Distazien-Vinaigrette

Kichererbsen-Hummus. 12€ 
mit Crudités und Papadum-Brot

Knoblauch-Garnelen. 14€ 

Steak Tartar. 19€ 
mit geriebener Gänsestopfleber
und knusprigem Parmesankäse

Iberischer Schinken aus Eichelmast. 26€

Hamachi. 19€
mit Avocadocreme und Escabeche-Forum-Reduktion

Gegrillter Oktopus, Kartoffeln und Pesto. 19€

Carpaccio vom Rind. 19€ 
mit Trüffelvinaigrette, Parmesan und Rucola

Muscheln mit mediterranen Kräutern. 21€

SALATEN

Burrata-Salat. 17€ 
mit konfitierten Tomaten der Saison,
Kalamata-Oliven und Focaccia

Caesar-Salat. 17€ 

Thunfischbauchsalat mit Tomaten Variation. 18€ 

Karamellisierter Ziegenkäse-Salat. 18€ 

AUS DEM MEER

Wolfsbarsch. 28€ P.P. (MINDESTENS ZWEI PERSONEN)

mit Fenchel und Zitrone, begleitet von
den gewünschten Beilagen

Glasierter Lachs. 24€   

mit Orange und Zuckerschoten

Gratinierter Kabeljau. 24€   

und Gemüse-Cannelloni nach mallorquinischer Art

Wolfsbarsch. 24€   

mit Mais Noisette-Buttersauce, Spargel und Gewürzöl



OUR SECRET INGREDIENT
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

Will you join us to enjoy the finest fish at its best?

NUUESTRO INGREDIENTE SECRETO
PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?



RESPONSIBLE
SEAFOOD

AUS DEM LAND

Lendenbraten vom Wagyu300 gr. 52€ 

serviert mit Estragon-Béarnaise

Lendensteak in Kräuterbutter. 29€  

mit Gänsestopfleber und schwarzem
Pfeffer "demi glace" gekocht

Lammschulter. 27€

bei niedriger Temperatur im eigenen Saft gegart

Stubenküken. 24€ 

mit mediterranen Kräutern und getrüffelter Kartoffelcreme

BEILAGEN

Garnierungen für Fisch und Fleisch. 5€

Pommes frites. Gebrilltes Gemüse.

Padron-Paprika. Fleischsauce. Sauce Hollandaise

Wir haben glutenfreie Nudeln/Kartoffelpüre.

NUDEL- UND REISGERICHTE

Cremige Rigatoni. 21€ 

mit Ochsenschwanz in Portwein und geriebenem Parmesankäse

Garnelen-Tagliatelle. 22€ 

mit Pomodoro und würzigem Öl

Pilz-Risotto mit Trüffelaroma. 22€ 

Zarte Emulsion von Tintenfisch und Paprika. 23€



DESSERTS

Schokoladen-Brownie. 10€ 

Feiner Apfelkuchen mit Pistazieneis. 12€ 

Cremiger Käsekuchen mit roten Früchten. 12€ 

Cremiger Basilikum, rote Früchte und Joghurt. 10€

MENÜ FÜR KINDER:

Nuggets. 8€ 

mit Pommes, Kartoffelpüree oder Gemüse

Fischfilet. 14€ 

mit Pommes, Kartoffelpüree oder Gemüse

Hähnchenbrust. 14€ 

mit Pommes, Kartoffelpüree oder Gemüse

Kroketten mit iberischem Schinken. 8€ 

Nudeln mit Bolognese. 12 € 

Nudeln Carbonara. 12€ 

Hamburger mit Käse und Speck. 14€ 

Wenn Sie irgendeine Lebensmittelallergie haben, erkundigen Sie sich bei unserem Personal. Kann kleine Spuren enthalten.

MwSt. inbegriffen.