

Vorspeisen

Schwarzer Risotto mit Tintenfisch und kandierten Cherrytomaten	16 €
Gebackener Ziegenkäse aus Binisaraia mit frisch salade	13 €
Spinattorte mit Pilzsauce	10 €
Vittelo tonato mit Kapern	17 €
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Topinambur und geröstete Mandel	18 €
Steak Tartar - leicht pikant	15 €
Tunfisch-Tartar (Balfego Tuna) mit Wakame, Ingwer, Sesam und Rucola	15 €
Käseplatte aus heimischen Spezialitäten mit Birnenpaste	14 €
Kalbsbries paniert in Pankomehl und menorquinischen Kapern	17 €
Gänseleber halb-gegart	18 €

Hauptgericht

Zicklein (Schulter oder Keule) a la Ca N'Olga	24 €
Lamm-Sparerips mit mediterranen Kräutern im Ofen gegart	26 €
Knusprige Spanferkel-Schulter mit Apfelkompott	24 €
Rinderfilet mit Gänseleberstreifen und Rotweinreduktion	27 €
Rinderfilet mit Pilzen und Trüffel	25 €
Rinderfilet mit Binigarba-Käse-Sauce	25 €
Gratinierter Stockfisch mit Honig-Kartofen -Knoblauch-Crumbl	21 €
Tunfisch-Tataki (Balfego Tuna) mit Asia Salat aus frischen Kräutern und Sojasprossen	22 €
Kalbfleisch Rinderwangen mit Kartoffelpüree und kandierten Zwiebelchen	18 €
Entenbrust mit Chutney aus Orangen	19 €
Enten-Confit mit Feigensauce	18 €