

**ENTRANTES
VORSPEISEN
APPETIZER**

- Carpaccio de ternera con aceite de oliva virgen,
parmesano, piñones y limón.....13.00€** ○
Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesankäse, Pinienkerne, und Zitrone
Beef Carpaccio with Olive oil , Parmesan cheese, pine nuts and
Lemon Juice
- Revuelto de espárragos, champiñones, coliflor y jamón 10.00 €** ○
Rühreier mit grünen Spargel, Saisongemüse und Serrano Schinken
Scrambled Eggs with Asparagus, Mushrooms, Cauliflower and Ham
- Pimientos de Padrón..... 8.50 €** ●
Gebratener Paprika de "Padrón "
Fried pepper de "Padrón"
- Calamarines fritos..... 14.00 €**
Kleine frittierte Tintenfische
Fried Baby Squid Fish
- Cazuelita de Gambas al ajillo..... 13.50 €**
Gebratene Garnelen in Knoblauchöl
"Cazuelita" of Prawns Fried with Garlic
- Bocaditos calientes de queso brie 10.00 €** ●
Kleine warme Häppchen aus Brie-Käse
Warm Brie Snacks

- Pan / Aceitunas / All-Oli 2.00pp**
Brot / Oliven / All-Oli
Bread / Olives / All-Oli




**SOPAS
SUPPEN
SOUPS**

Vichisoisse	9.50 €	●
Lauchcremesuppe		
Crema de tomate con albahaca	9.00 €	●
Tomatencremesuppe Tomato cream – soup		
Sopa de pescado	12.00 €	
Fischsuppe Mediterranean Fish Soup		
Gazpacho (solo en temporada)	9.50 €	
Gazpacho (nur in der Saison) Gazpacho (only in season)		


**ENSALADAS
SALATTELLER
SALAD**

Ensalada con aguacate, salmón , gambas, pera, nueces , cebolla ,puerro y germinados huevas de caviar	12,00 €	○
Salat mit Avocado , Lachs ,Garnelen Birnen, Nüsse,Zwiebeln, Lauch, Sprossen und Kaviar Rogen, Salad with avocado ,salmon , prawns pears, nuts, onions, leeks, sprouts and caviar roe		
Ensalada tibia de canónigos ,crostones, bacon, parmesano , tomates cherry y aceitunas negras	10.00 €	○
Feldsalat mit Speck, Croutinos, Parmesankäse ,Datteln Kirschtomaten und schwarzen Oliven Warm salad (croutons , bacon, parmesan cheese, dates ,cherry tomatoes and black olives)		
Ensalada tomate mozzarella con aguacate	10.00 €	●
Tomaten - Mozzarella Salat , Avocado schwarzen Oliven und Basilikumöl Tomato and Mozzarella Salad, avocado, black olives and basil oil		
Ensalada “Son Trobat” con queso , naranja , aceitunas negras , piñones pasas y salsa de frutos rojos	12.00 €	●
“Son Trobat” Salat mit käse ,orange, schwarze Oliven, Rosinen, Pinienkernen und roter Fruchtsauce Special “Son Trobat” Salad with cheese,orange black olives, raisins, pine nuts and red fruit sauce		

**PASTAS
TEIGWAREN
PASTA**

- Espaguetis picantes con gambas.....14.50 €** 
Spaghetti "pikant" mit Garnelen
Hot and Spicy spaghetti with prawns
- "Capelli" rellenos vieiras y gambas.....15.00 €**
"Capelli" gefüllt mit Jakobsmuscheln und Krabben
„Capelli stuffed scallops and prawns
- Tortelloni de espinacas rellenos de Ricotta.....12.50 €** 
Spinat-Tortelloni gefüllt mit Ricotta
Spinach tortelloni stuffed with Ricotta
- Tallarines Carbonara con bacon, cebolla y champiñones.....14.00 €** 
Bandnudeln Carbonara mit Bacon, Ziebeln und Champignons
Noodles Carbonara with bacon, onion and mushrooms

**ARROCES
REISGERICHTE
RICE**

- Paella Mixta (mínimo 2 personas) (por pers.)..... 17.00 €**
Gemischte Paella (mind. 2 Personen)
Rice Paella with Meat and Fish (min. 2 people)
- Paella de Pescado y Marisco (mínimo 2 personas) (por pers.). 18.00 €**
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten (mind. 2 Personen)
Rice with Fish and Seafood Paella (min. 2 people)
- Paella de carne y verduras (mínimo 2 personas) (por pers.).....17.00 €**
Paella mit Fleisch und Gemüse
Paella with meat and vegetables
- Paella con Verduras (mínimo 2 personas) (por pers.) 16.00 €** 
Paella mit Gemüse (mind. 2 Personen)
Rice Paella with Vegetables (min. 2 people)
- Paella mixta Ciega (mínimo 2 personas) (por pers.) 17.00 €**
Paella "Blind" gemischt (mind. 2 Personen)
Blind mixt paella (min. 2 people)

CARNES
FLEISCHGERICHTE
MEAT

Solomillo de Ternera con Foie Fresco y salsa Pedro Ximenez... 26.00 €

Tournedo mit frischer Gänseleber und Pedro Ximenezsauce

Tournedo with fresh Foie and Wine Sauce Pedro Ximenez

Solomillo de Ternera con Salsa de Setas del Bosque..... 24.00 €

Rinderfilet mit Waldpilzsauce

Tenderloin with Mushroom Sauce

Escalopines de Ternera con Pimiento Verde

y cebolletas con salsa de soja 17.50 €

Kalbs Geschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln mit Sojasauce

Veal Scallops with Green Pepper and Onions with Soy Sauce

Chuletitas de Cordero Fritas con Ajos 19.00 €

Gebratene Lammkoteletts mit Knoblauch

Fried Lamb Chops with Garlic

Entrecote Salsa Roquefort.....19.00 €

Entrecote mit Roquefort sauce

Grilled Entrecote with Roquefort Sauce

Solomillo de Cerdo con Salsa Pimienta 17.00 €

Schweinefilet mit Pfeffersauce

Loin of Porc with Pepper Sauce

Lechoncita "Son Trobat" 17.00 €

Spanferkel "Son Trobat"

Roast Suckling-pig " Son Trobat"

Emince de Pollo a la Crema..... 15.00 €

Geschnetzeltes vom Hühnchen mit Rahmsauce

Sliced Chicken Breast in Cream

Beef Stroganoff con su arroz 17.00 €

Geschnetzeltes " Stroganoff" mit Reis

Beef Stroganoff with rice

Chateaubrian con Salsa Bearnesa (min. 2 pers).....24.00 € p.p.

Chateaubriand mit Bearnaisesauce (mind. 2 Personen)

Chateaubriand with Bearnaise Sauce (min. 2 people)

Magret de Pato con Salsa frutas del Bosque 19.50 €

Entenbrust mit Walbeerensauce

Duck magret in a Berries Forest Sauce

Muslito de Pato confitado con salsa de naranjas 18.00 €

Entenkeule glasiert mit Orangensauce

Leg of Duck with orange sauce

**PESCADOS
FISCHGERICHTE
FISH**

Panache de Pescado (mínimo 2 personas).....25.00 € p.p.
Gegrillte Fischplatte (mind. 2 Personen)
Grilled mixed Fish (min. 2 people)

Bacalao Frito con Pimientos, Ajos y Tomate 21.00 €
Gebratener Kabeljau mit Paprikaschoten und Knoblauch
Fried Cod with Peppers, Garlic and Tomato

Lomo de Merluza en Salsa Mostaza Antigua 19.50 €
Gebratenes Seehechtfilet mit Senfsauce
Steamed back Hake in old Mustard Sauce

Salmón plancha sobre Risotto de setas 21.50 €
Gegrillter Lachs auf Pilz-Risotto
Grilled Salmon on Mushroom Risotto

Salmón plancha 19.50 €
Gegrillter Lachs
Grilled Salmon

Lenguado plancha 18.00 €
Seezunge Gegrillt
Grilled Sole

Dorada a la espalda Ajos, perejil y aceite de oliva 19.00 €
Goldbrasse auf der Rückseite mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl
Grilled Gilthead bream with Garlic, Parsley and Olive Oil

Dorada a la Sal..... 21.00 €
Goldbrasse im Salzmantel
Gilthead backed in Salt

Calamar plancha 18.50 €
Gegrillter Tintenfisch
Grilled Squid

**Platos especiales bajo pedido (langosta, chuletón,...)
según precio de mercado**
Spezielle Gerichte auf Anfrage (Hummer, Schnitzel,...)
Special dishes on request (lobster, steak,...)

IVA INCUIDO - VAT INCLUDED - MWST INBEGRIFFEN