

BRIS
MAR

TO START

- Crystal bread with Majorcan"tomato de ramallet" 10
- Eggplant croquettes (5ud) 12
- Grilled octopus with potato parmentier 24
- Grilled cockles 21
- Rock mussels "marinara style" 18
- Baby potaotes, with "brava" sauce 13
- Anchovies from the Cantabrian (00) with bread and tomato (5ud) 22
- Acorn-fed Iberian ham 30
- Fried squid anadalusian style with lime mayo 22
- Grilled garlic Prawns 25
- Fish market ceviche, plantain chips & mango foam 22
- Tuna tartare, avocado, Tobiko & wakame 25

GREEN DISHES

- Sliced Majorcan tomatoes with pickled onion 18
- Zuchini carpaccio, red pesto, pine nut & Stilton cheese 17
- Green Leaf salad with avocado and grilled bimi 19
- Roasted aubergine, Mahon sobrasada and honey 19

VORSPEISEN

- Coca Cristal mit Ramallet-Tomate 10
- AbergienenKroketten (5 Stk) 12
- Gebratener Oktopus mit Kartoffelparmentiere 24
- Gegrillte herzmuscheln 21
- Gegrillte Miesmuscheln 18
- Mallorquinische Kartoffeln mit würzigen Saucen 13
- Kantabrische Sardellen 00 mit Brot und Tomate (5 Stk) 22
- iberischer Bellota Schinken 30
- Andalusicher Tintenfisch mit Limettenmayonaise 22
- Garnelen in Koblauch 25
- Ceviche vom Fischmarkt,Bananenchips und mango-Schaum 22
- Thunfisch-Tartar,Avocado,Tobiko-Roggen und Wakame 25

GREEN DISHES

- Sortiment verschiedener Tomaten mit eingelegten Zwiebeln 18
- Zucchini-Carpaccio, Tomaten,Stilton-Käse und Pinienkerne 17
- Grüner Salat,geröstete Bimi-Avocados und Cashews-Nüsse 19
- Geröstete Aubergine gefüllt mit Sobrasada,Honig und mahon 19

REISGERICHTE

(min.2 Personen)

- Trockener Reis mit roten garnelen 31 (p.p.)
- Reis mit fleisch von Landhühnern mit Blutwurst 27 (p.p.)
- Schwarzer Reis mit Sepia und Kaisergranat 33 (p.p)
- Nudelpfanne mit Meeresfrüchten ohne Schalen 26 (p.p)

FISCHGERICHTE

- Kabeljau bei niedriger Temperatur,schwarzer Knoblauch 29
- Gebackener Steinbutt mit Bilbao-Sauce und Röstzwiebeln (1,1Kg) 72
- Gegrillter Wolfsbarsch mit confiertem Knoblauch und Chilischote 33
- Gegrillter Thunfisch mit Ramallet-Tomaten und schwarzen Oliven 33

FLEISCHGERICHTE

- Rinderfilet,Pommes Frites und Sauce Bearnaise 34
- Steak Tartar mit Pommes 27
- Weisses kalbsschnitzel (2pax) 49
- Burger karamellierte Zwiebeln und Morbiere-Käse 23
- Gegrilltes T-Bone-Steak mit Pommes und Bimi (1Kg) 75

PAELLA

(min 2 pax)

- Black rice with cuttlefish & Norway lobster 33 (p.p)
- Red Prawn rice 31 (p.p)
- Campero Rice with sausage & chicken 27 (p.p)
- Seafood Fideua (noodles) 26 (p.p)

FISH

- Slow cooked cod, black garlic alioli & red pesto 29
- Sea bass with slow-cooked garlic and chili 33
- Baked turbot with "Bilbaina" sauce and fried onions 72
(1,2kg aprx)
- Grilled Tuna with tomatoes and black olives 33

MEAT

- Grilled T-bone steak fries and grilled bimi 75
- Beef Tenderloin with french fries and bearnese sauce 34
- Steak tartar & chips 27
- Beef burger with caramelized onion & morbiere cheese 23
- Beef Snitzel french fries and green salad 49

BRIS
MAR

DESSERTS

Cheesecake 8€

Tiramisu 9€

“Torrija” with sheep cheese ice cream 7€

Chocolate brownie with pistachio ice cream 7€

Assorted artisanal ice cream 6€

CAVA

Il.lusió 26

Macabeo, Xarel.lo, Parellada

Gramona III Llustros 69

Macabeo y Xarel.lo

CHAMPAGNE

Andre Clouet 80

Pinot Noir

Andre Clouet Brut Rosee 90

Pinot Noir

BRIS
MAR

DESSERTS

Käsekuchen 8

Tiramisu 9

Torrija mit Schafskäseeis 7

Schokoladenbrownie mit Pistazieneis 7

Verschieden handweklich hergestellte Eissorten 6

CAVA

Il.lusió 28

Macabeo, Xarel.lo, Parellada

Gramona III Lustros 69

Macabeo y Xarel.lo

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow 90

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Pol Roger Brut 105

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

BRIS
MAR