

ENTRANTES

Calamar mediterráneo a la andaluza con aroma de lima y tártara japonesa 16 €

Croquetas de sobrasada con corazón de queso de can Burguera y puré de orejones de Porreres a la vainilla 3 €

Croquetas de bacalao con mayonesa de kimchi 3 €

Pan de cristal, tomate de ramillete y flor de sal d'Es Trenc 6,50 €

Jamón ibérico 24,50 €

Salmorejo gaditano con virutitas de jamón 13,50 €

Patatas bravas con mayonesa de sriracha, reducción de coco-curry y nanami togarashi 10 €

Club sándwich Honucai (Pollo, bacon, huevo, Tomate, mézclum y mayonesa) 16 €

Ensalada de pasta con encurtidos, queso feta, sésamo y naranja 14 €

CARNES-PESCADOS

Corvina asada con ensalada tibia de bulbo de hinojo y gratén de patata-albahaca 26 €

Brocheta de sardinas y ciruelas asadas con patatas fritas 19 €

Hamburguesa de papada de cerdo y ternera 20 €

Pollo estilo tandori, chutney de pimientos asados con sésamo y yuca aliñada con yogurt y pepino 21 €

POSTRES

Gató mallorquín, sopa de fruta de la pasión, turrón blando y helado de algarroba 8 €

Variado de mochis 6 €

Ensalada de frutas de temporada con helado de yogurt y salsa de naranja 8 €

PRINCIPALES

Sandwich Bikini 9 €

Ensalada de gambas salteadas con pimentón de tap de cortí, con mango y aguacate 16 €



STARTERS

Mediterranean squid
Andalusian-style with lime
aroma and Japanese tartar 16 €

"Sobrassada" meat paste
croquettes with a Can Burguera
cheese centre and vanilla-
scented Porreres dried apricot
purée 3 €

Cod croquettes with kimchi
mayonnaise 3 €

Glass bread, cluster tomatoes
and Flor de Sal d'Es Trenc 6,50 €

Iberian cured ham 24,50 €

"Salmorejo" from Cadiz
[suggestion of ham and/or egg] 13,50 €

Spicy potatoes with sriracha
mayonnaise, coconut-curry
reduction and nanami togarashi 10 €

MAIN COURSES

Sandwich Bikini 9 €

Salad of sautéed prawns with Tap
de Corti paprika and mango and
avocado 16 €

Club sandwich Honucaí 16 €
[Chicken, bacon, egg tomato, mixed greens
and mayonnaise]

Pasta salad with pickles, feta
cheese, sesame and orange 14 €

MEAT-FISH

Grilled sea bass with warm fennel
bulb salad and potato-basil gratin 26 €

Brochette of sardines and
roasted plums with French fries 19 €

Pork jowl and beef burger 20 €

Tandoori-style, roasted pepper
chutney with sesame and yuca
seasoned with yoghurt and
cucumber 21 €

DESSERTS

Majorcan "Gató", passion fruit
soup, soft nougat and carob ice
cream 8 €

Assorted mochis 6 €

Seasonal fruit salad with yoghurt
ice cream and orange sauce 8 €



VORSPEISEN

Mediterraner Tintenfisch nach andalusischer Art mit Limettenaroma und japanischem Tatar 16 €

Sobrassada-Kroketten mit Kern aus Käse von Can Burguera und Püree von getrockneten Aprikosen aus Porreres mit Vanille 3 €

Kabeljaukroketten mit Kimchi-Mayonnaise 3 €

Knusperbrot, Tomaten Ramellet und Flor de Sal d'Es Trenc 6,50 €

Iberischer Schinken 24,50 €

Kalte Tomatencremesuppe "Salmorejo" aus Cádiz (empfohlen mit Schinken und/oder Ei) 13,50 €

Pikante Kartoffeln mit Sriracha-Mayonnaise, Kokosnuss-Curry-Reduktion und Nanami-Togarashi 10 €

Club sándwich Honucaí (Hähnchen, Speck, Ei, Tomate, gemischter Salat und Mayonnaise) 16 €

Nudelsalat mit Essiggurken, Feta-Käse, Sesam und Orangen 14 €

FLEISCH-FISCH

Gegrillter Wolfsbarsch mit warmer Fenchelknollensalat und Kartoffel-Basilikum-Gratin 26 €

Spiesschen mit Sardinen und gebratenen Pflaumen mit Pommes frites 19 €

Schweinebacke und Rindfleischburger 20 €

Tandoori-Stil, geröstete Paprika-Chutney mit Sesam und Yuca gewürzt mit Joghurt und Gurke 21 €

DESSERTS

Majorcan "Gató", Passionsfruchtsuppe, weicher Nougat und Johannesbrot-Eiscreme 8 €

Assortierte Mokkis 6 €

Saisonale Obstsalat mit Joghurt-Eis und Orangensauce 8 €

HAUPTGÄNGE

Sandwich-Bikini 9 €

Salad von sautierten Garnelen mit Tap de Cortí Paprika und Mango und Avocado 16 €

