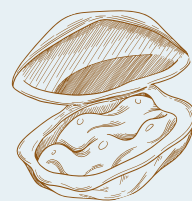


Menü del Mar - Sea Menu - Meeresmenü - Menu de la Mer



35€ PP



Carpaccio de Gamba de Sóller, crujiente de maíz y salsa Ponzu

Sóller Prawn Carpaccio, Corn Crunch and Ponzu Sauce

Carpaccio von Sóller-Garnele, Mais-Crunch und Ponzu-Sauce

Carpaccio de crevette de Sóller, croustillant de maïs et sauce Ponzu



Capuccino de Bogavante y Coco, Gyoza de calabaza y Ricotta con Sashimi de Atún rojo

Lobster and Coconut Cappuccino, Pumpkin and Ricotta Gyoza with Bluefin Tuna Sashimi

Hummer-Kokos-Cappuccino, Kürbis-Ricotta-Gyoza mit Thunfisch-Sashimi

Cappuccino de homard et coco, Gyoza à la courge et ricotta avec sashimi de thon rouge



“Paellita” de Cigala, Sepia y Alioli de naranja-azafrán

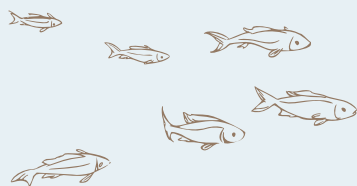
“Paellita” with Norwegian Lobster, Cuttlefish and Orange-Saffron Aioli

“Paellita” mit Kaisergranat, Sepia und Orangen-Safran-Aioli

“Paellita” de langoustine, seiche et aïoli à l’orange et au safran

POSTRE - DESSERT

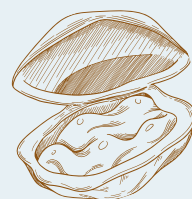
Chocolate en texturas - Schokolade in Texturen -
Chocolate in textures - Chocolat en textures



Menü del Mar - Sea Menu - Meeresmenü - Menu de la Mer



35€ PP.



Carpaccio de Gamba de Sóller, crujiente de maíz y salsa Ponzu

Sóller Prawn Carpaccio, Corn Crunch and Ponzu Sauce

Carpaccio von Sóller-Garnele, Mais-Crunch und Ponzu-Sauce

Carpaccio de crevette de Sóller, croustillant de maïs et sauce Ponzu



Capuccino de Bogavante y Coco, Gyoza de calabaza y Ricotta con Sashimi de Atún rojo

Lobster and Coconut Cappuccino, Pumpkin and Ricotta Gyoza with Bluefin Tuna Sashimi

Hummer-Kokos-Cappuccino, Kürbis-Ricotta-Gyoza mit Thunfisch-Sashimi

Cappuccino de homard et coco, Gyoza à la courge et ricotta avec sashimi de thon rouge



“Paellita” de Cigala, Sepia y Alioli de naranja-azafrán

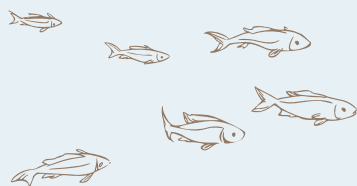
“Paellita” with Norwegian Lobster, Cuttlefish and Orange-Saffron Aioli

“Paellita” mit Kaisergranat, Sepia und Orangen-Safran-Aioli

“Paellita” de langoustine, seiche et aïoli à l’orange et au safran

POSTRE - DESSERT

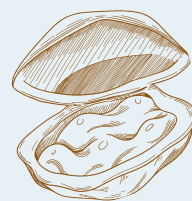
Chocolate en texturas - Schokolade in Texturen -
Chocolate in textures - Chocolat en textures



Menü del Mar - Sea Menu - Meeresmenü - Menu de la Mer



35€ PP.



Un viaje gastronómico inspirado en el mar Mediterráneo
Nuestro Menú del Mar ofrece una cuidada selección de platos con el
mejor marisco y productos locales, diseñado para disfrutar tanto en
almuerzo como en cena.

Este menú especial está disponible bajo reserva previa en recepción.
¡Buen provecho!



A gastronomic journey inspired by the Mediterranean Sea
Our Sea Menu offers a carefully crafted selection of dishes featuring the
finest seafood and local ingredients, designed to be enjoyed during lunch
and dinner.

This special menu is available by reservation only at reception.
Bon appétit!



Eine gastronomische Reise, inspiriert durch das Mittelmeer Unser
Meeresmenü bietet eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Gerichten
mit den besten Meeresfrüchten und lokalen Zutaten, die zum Mittag- und
Abendessen serviert werden.

Dieses spezielle Menü ist nur auf Vorbestellung an der Rezeption erhältlich.
Guten Appetit!



Un voyage gastronomique inspiré par la Méditerranée Notre menu de la mer
propose une sélection soigneusement élaborée de plats à base des meilleurs
fruits de mer et d'ingrédients locaux, servis au déjeuner et au dîner.
Ce menu spécial est uniquement disponible sur réservation à la réception.
Bon appétit !

