

ILLETA MALLORQUI

TAPES FREDES PER COMPARTIR /
KALTE TAPAS ZUM TEILEN

Pa amb Oli tomàquet

Menorquinischer Käse | geriebene
Tomate | Mandeln | Zitrone |
Wildkräutersalate | pinkante Guindillas en
vinagre 14

Mallorqui Salat

Grüner Kopfsalat | Kräuter-Vinaigrette |
geröstete Mandeln | Artischockenherzen
| Pimientos de Padrón 18

Gegrillte rote Paprika

Zitrone | zweierlei Pinienkerne | Olivenöl
| Wildkräutersalate 12

Boquerones en Vinagre

Sardinen in Kräutern mariniert |
eingelegte Zwiebel | Meersalz | Salsa
Verde 10

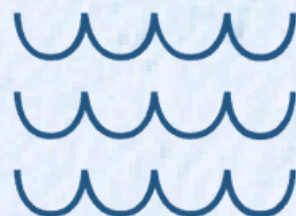
Tuna Tatar

Gelbflossen-Thunfisch | Mandeln |
Zitronenöl | Piment d'Espelette 18

POSTRES / DESSERT

Crema Catalana 8

Creme mit Zimt- und Zitrusnote |
karamellisierte Zuckerschicht



ILLETA MALLORQUI

Donnertag bis Sonntag 12 - 22 Uhr * durchgehend warme Küche *
Montag bis Mittwoch 12 - 18 Uhr * Kalte Tapas und Kuchen *

Unsere Aperitiv Empfehlung

Mallorquin Spritz

Cava Rosado | Canonita de Mallorca | Grapefruit

11.50

* Unsere MALLORQUI- Experience *

Rundreise im Tapas-Stil durch das kulinarische
Mallorca 25€ pro Person

Wochengericht

Aus dem Meer | wöchentlich wechselnd | saisonal

mallorquinisch

inkl. Hausbrot & 0.375L Wasser 20

Eis des Tages 6

serviert mit Orangen und
Kaltgepresstem Olivenöl

TAPES CALENTES PER COMPARTIR /
WARME TAPAS ZUM TEILEN

Pulpo a la Gallega

Gegrillter Oktopus | Pimientos de Padrón |
Pimentón picante 21

Gambas al ajillo

5 Garnelen | junger Knoblauch | Olivenöl |
Fenchelgrün | Hausbrot 19

Peix fresc del dia

Tagesangebot an Fisch | norddeutsche
Kräuter-Drillinge | Ajoblanco Sauce |
Tomate 22

Carne del dia

Empfehlung des Tages | Fenchel-
Paprikafrito | Salsa Verde | ausgelassene
Sobrasada Tagespreis

Alcachofas al ajillo

Gebackene Artischockenherzen |
spanische Rauchmandel | konfierter
Knoblauch 18

Gató de almendra 9

traditioneller Mandelkuchen mit
Zitrusfilets und kaltgepresstem
Olivenöl