

MENÚ DE LA SEMANA

Tartar de atún con aguacate, pepino y crujiente de arroz +3€

Tuna tartar with avocado and crispy rice +3€

Tunfisch-Tartar mit Avocado, Gurke und Knusperreis +3€

Ensalada de quínoa con presa ibérica y feta

Quinoa salad with Iberian pork and feta

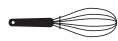
Quinoa-Salat mit Presa Ibérica und Schafskäse



Minestrone The Kitchen

The Kitchen's Minestrone

Minestrone „The Kitchen”



Confit de pato con patata rota y puré de castañas +3€

Duck confit with cracked potato and chestnut puree +3€

Entenconfit mit Kartoffeln und Kastanien-Püree +3€

Wok de pescado con salsa thai

Fish wok with Thai sauce

Fisch-Wok mit Thai-Sauce



Risotto de alcachofas con burata ahumada

Artichoke risotto with smoked Burrata

Artischocken-Risotto mit geräuchertem Burrata



Mousse de chocolate y chili

Chocolate and chili mousse

Schokoladen-Mousse mit Chili



Cheesecake de queso Mahón con ragout de frutos rojos

Mahón cheese cheesecake with red berry ragout

Käsekuchen vom Mahón-Käse mit einem Ragout von roten Früchten

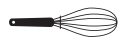


Tabla de quesos españoles con mermelada de tomate y pan de oliva +2€

Spanish cheese board with tomato jam and olive bread +2€

Auswahl an spanischem Käse mit Tomaten-Marmelade und Olivenbrot +2€

3 courses to choose 19.50€



vegetariano y/o vegano



VINOS

vino blanco: Son Prim, Blanc de Merlot 2016 - VT Mallorca, merlot
por botella: 28.00 € · por copa: 6.00 €

vino rosado: Flaires Rosat 2016 - VT Mallorca, merlot, monastrell, cabernet sauvignon, syrah
por botella: 28.00 € · por copa: 6.00 €

vino tinto: Supernova - D.O. Binissalem, Mallorca, mantonegro
por botella: 28.00 € · por copa: 6.00 €