



Bienvenido.

Welcome.

Herzlich willkommen.

Välkomna.

Bienvenue.

Grüezi.

Bem-vindos.

Benvenuto.

Velkomst.

Servimos pan artesanal de masa madre (Harina 100 % orgánica), sal marina de la famosa playa de Es Trenc y aceite de oliva del Predio Son Quint. Si no desea estos ingredientes, por favor, infórmenos antes de realizar su pedido.

We serve handmade sourdough bread (100% organic flour), sea salt from the famous Es Trenc beach, and olive oil from Predio Son Quint. If you do not wish to have these, please let us know before ordering.

Wir servieren Ihnen handgemachtes Sauerteigbrot (100 % BIO-Mehl), Meersalz vom berühmten Strand Es Trenc, Olivenöl von Predio Son Quint. Sollten Sie dies nicht wünschen, lassen Sie es uns vor der Bestellung bitte wissen.

Entrantes / starters / Vorspeisen

30 g caviar AKI Black Selection con tortitas de patatas	49
30 g of AKI caviar served with potato pancakes, crème fraîche and chives	
<i>30 Gramm AKI-Hamburg-Kaviar mit Kartoffelreibekuchen, Crème fraîche u. Schnittlauch</i>	
Sopa de zanahoria con naranja y jengibre	9
Carrot-orange-ginger-soup	
<i>Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe</i>	
Ensalada de tomate con burrata y albahaca	19
Tomatoes from Mallorca with burrata cheese and fresh basil	
<i>Mallorquinische Tomaten mit Burrata und frisches Basilikum</i>	
Coctel de gambas con un poco de coñac	20
Gambas in a creamy housemade cocktail sauce with a dash of cognac	
<i>Garnelen in hausgemachter Cocktail-Sauce mit einem Schuss Cognac</i>	
Tartar de ternera ‚PEDROs‘ con salsa picante	22
Pedro´s lightly spicy beef tartar with Mallorcan olive oil, gherkin...	
<i>Pedros würziges Rinderfilettatar mit Mallorquinischem Olivenöl und vielem mehr...</i>	
→ ...como plato principal con patatas fritas / as a main course with french fries	
<i>als Hauptgericht mit Pommes frites</i>	29
+ black truffle	11
+ 30 g AKI Black selection caviar	35
Ensalada de primavera	
(Espinachia baby, lechuga, manzana, zanahoria, nueces)	15
Our spring salad with baby spinach, lettuce, apple, carrot,	
Housemade dressing with sherry vinegar and nuts	
<i>Unser Frühlingssalat mit jungem Babyspinat, Kopfsalat, Karotte, Apfel,</i>	
<i>Sherry-Essig-Hausdressing und gerösteten Nüssen</i>	
+ organic chicken breast	7
Patatas fritas con trufa	19
Our delicious truffle french fries with a mayonnaise and fresh black truffle	
<i>Unsere köstlichen Trüffelpommes mit Trüffelmayonnaise und frischem, schwarzen Trüffel</i>	

P i n s a R o m a n a

*Pinsa is a light modern focaccia
that is prepared with rice flour, wheat,
soy and natural yeast.*

MARGERITHA 17

Tomate bio, fior di latte, tomate cherry, albahaca

Bio tomato sauce, fior di latte cheese, cherry tomatoes, fresh basil

BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten, frisches Basilikum

ROYAL 55

Queso crema, caviar, salmon ahumado escocés, lima

Cream cheese, 30 g caviar, Scottish smoked salmon, lime

Frischkäsecreme, 30 Gramm Kaviar, geräucherter schottischer Lachs, Limette

PEDROS FAVORITE 19

Tomate bio, fior di latte, york, cebolla y pimienta verde en grano

Bio tomato sauce, fior di latte cheese, ham, onion and green peppercorns

BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Zwiebeln und grüne Pfefferkörner

SERRANO & BURRATINA 24

Tomate bio, fior di Latte, Burrata, jamón Serrano

Bio tomato sauce, fior di latte cheese, creamy Burrata cheese, Serrano-ham

BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, cremiger Burrata, luftgetrockneter Serrano-Schinken

GAMBAS 29

Tomate bio, fior di Latte, gambas, rúcula, tomate cherry

Bio tomato sauce, fior di latte cheese, local prawns, rucola, cherry tomatoes

BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, heimische Garnelen, Rucola, Kirschtomaten

PICCANTE 19

Tomate, fior di latte, salami 'spianata' picante, aceite de pimentón

Bio tomato sauce, fior di latte cheese, spicy salami, homemade spicy chili oil

BIO-Tomatensauce, Fior di Latte, würzige Salami, hausgemachtes scharfes Chili-Öl

TARTUFO 31

Queso crema, Burrata, tartufo negro fresco, espinachia baby

Cream cheese, Burrata, fresh black truffle, baby spinach

Frischkäse, cremiger Burrata, frischer schwarzer Trüffel, Babyspinat

Principales / Main courses / Hauptgerichte

Filete de bacalao crujiente con ensalada de pepino y jogur fresco	32
Crispy cod fillet with yogurt cucumber salad and lime mayonnaise <i>„Knusper-Kabeljau“ mit erfrischendem Gurken-Joghurt-Salat und Limetten-Mayo</i>	
Pasta con Salsa trufa, trufa fresca y nata	29
Pasta in a creamy white wine sauce with fresh black truffles <i>Tagliatelle in cremiger Weißwein-Schalotten-Sauce mit schwarzem Trüffel</i>	
Pasta con salsa boloñesa y vino tinto	19
Pasta with Pedro´s Bolognese red wine sauce, parmesan cheese <i>Tagliatelle in Pedros Bolognese-Rotwein-Sauce mit Parmesan</i>	
Escalope a la vienesa con patatas fritas y limon	25
Escalope Viennese style with French fries, cranberries and lemon <i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone</i>	
Cordon bleu relleno de jamón y queso salado, con patatas fritas	29
Cordon bleu filled with ham and savoury cheese, served with French fries <i>Cordon bleu mit Schinken und würzigem Käse gefüllt, dazu Pommes Frites</i>	
El plato favorito de Barbara: Verduras variadas en una cremosa salsa de tomate con arroz	19
Barbaras favourite: Seasonal market vegetables in a creamy tomato sauce with a lot of mediterranean herbs and basmati rice <i>Barbaras Liebling: Bunt Gemüse vom Markt, in einer mediterranen cremigen Tomatensauce mit Basmatireis</i>	
+ organic chicken breast	7



Sermivos el plato principal con una pequeña ensalada	+ 6
Main course served with a small side salad <i>Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Hauptgericht gerne mit einem knackigen Beilagensalat</i>	

Postre / Dessert / Nachspeisen

>>MALLORCA-STYLE<<

Sorbete de Limon con vodka y cava 13

Refreshing lemon sorbet with vodka and a lot of spanish sparkling wine
Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka und einem großen Schuss Cava aus Barcelona

Helado cremoso y sorbete por bola (vainilla, chocolate, mango, limón) 4

Creamy ice cream and sorbet per scoop (vanilla, chocolate, mango, lemon)
Cremige Eiscreme und Sorbets, pro Kugel: Vanille, Schokolade, Mango, Zitrone

Tortita dulce caramelizada con ensalada de fresas y helado 24

Cut up sweet pan cake „Kaiserschmarrn“ with ice-cream

KAISERSCHMARRN mit Erdbeersalat und Vanilleeis

(25 minutes – for 2 - 4 – sharing is caring !)

Café “Affogato” (helado de vainilla con café) 8

Creamy Vanilla ice cream with double espresso

Cremiges Vanilleeis mit einem doppelten Espresso

Albóndigas de nougat con fresas marinadas y helado 14

Sweet dumplings filled with nougat, served with strawberries and ice cream

Nougat-Knödel mit Erdbeersalat und cremigen Vanilleeis



Encantados de tenerte aquí.

Gracias por su visita.

So nice to have you here.

Thank you for your visit.

Wir freuen uns, dass Sie hier sind!

Danke für Ihren Besuch.