

APERITIVO

Estrella free 0,0%	4,2	Cava Miguel Pons	8,5
Aperol Spritz	11	Cava Rosé	9
Aperol Sour	14	Veltins 0,33l	4,2
Amargero Spritz	11	Vermouth blanco/rojo	5,5
Campari Spritz	11	Negroni	14
Mojito	14	Virgin Mojito	10

Pan artesanal de masa madre (Harina 100 % orgánica), mantequilla francesa artesanal, 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.

Handcrafted artisan sourdough bread (100% organic flour), French butter (AOP), cream cheese with herbs, sea salt from the famous Es Trenc beach, and olive oil from Predio Son Quint – Mallorca.

Manufaktur - Sauerteigbrot (100 % BIO-Mehl), mit französischer Fassbutter (AOP), Kräuter-Frischkäse, Meersalz vom berühmten Strand Es Trenc und Olivenöl von Predio Son Quint – Mallorca.

Entrantes / starters / Vorspeisen

Gazpacho Andaluz	10
Chilled Andalusian tomato soup with fresh vegetables <i>Gazpacho: kalte, andalusische Tomatensuppe</i>	
Tortitas de patatas con crème fraiche y salmon ahumado	19
Hash browns with sour cream and smoked scottish salmon <i>Kartoffelreibekuchen mit Schmand und geräuchertem schottischem Lachs</i>	
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>	
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	23
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>	30
+ black truffle	12
+ 30 g AKI Black selection caviar	35
Ensalada de verano	
(Espinachia baby, lechuga, manzana, zanahoria, pepitas)	15
Our summer salad with baby spinach, lettuce, apple, carrot, Housemade dressing with sherry vinegar and pumpkin seeds <i>Unser Sommersalat mit jungem Babyspinat, Kopfsalat, Karotte, Apfel, Sherry-Essig-Hausdressing und gerösteten Kürbiskernen</i>	
+ organic chicken breast	7
+ gambas	9
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
„Knusper-Kabeljau“ mit erfrischendem Gurken-Joghurt-Salat und Limetten-Mayo

Pasta con salsa trufa, trufa fresca y nata 29
 Pasta in a creamy white wine sauce with fresh black truffles
Tagliatelle in cremiger Weißwein-Schalotten-Sauce mit schwarzem Trüffel

Pasta con salsa boloñesa y vino tinto 19
 Pasta with Pedro's Bolognese red wine sauce, parmesan cheese
Tagliatelle in Pedros Bolognese-Rotwein-Sauce mit geriebenem Parmesan

Escalope a la vienesa con patatas fritas y limon 26
 Escalope Viennese style with French fries, cranberries and lemon
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone

Cordon bleu relleno de jamón y queso salado, con patatas fritas 31
 Cordon bleu filled with ham and savoury cheese, served with French fries
Cordon bleu mit Schinken und würzigem Käse gefüllt, dazu Pommes Frites

Verduras variadas del mercado en una cremosa salsa de curry
Amarillo agridulce y ligeramente picante, con arroz basmati 19
 Seasonal market vegetables in a creamy, sweet-spicy yellow curry sauce
 with basmati rice

Buntes Gemüse vom Markt, in einer süß-scharfen, gelben Currysauce mit Basmati-Reis

+ organic chicken breast 7

+ gambas 9

El plato favorito de Kay: steak tatar, tortita de patata, 30 g caviar 79
 Kay's favorite dish: beef fillet tartar, crispy potato, sour creme, 30 g caviar
Kays Lieblingsgericht: Rinderfilet-Tartar, knusprige Kartoffel, Schmand, 30 g Kaviar



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

Postre / Dessert / Nachspeisen

>>MALLORCA-STYLE<<

Sorbetes 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 (pistacho, vanilla, mango, limón) 4

Creamy ice cream and sorbet per scoop (pistachio, vanilla, mango, lemon)

Eiscreme und Sorbets, pro Kugel: Pistazie, Vanille, Mango, Zitrone

Tortita dulce caramelizada con helado 24

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

KAISERSCHMARRN mit Vanilleeis – am Tisch für Sie flambiert !

(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

Pastel de chocolate con helado y bajas 12

Chocolate cake with a scoop of ice cream and berries

Schokoladenkuchen mit cremiger Eiscreme und Beeren



**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.*