

# WILLKOMMEN IM ES PATI

Wir laden Sie ein, unsere Gastronomie in zwei Akten zu genießen: Beginnen Sie mit einer Auswahl unserer Vorspeisen zum Teilen, gefolgt von unseren exquisiten Hauptgerichten. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die Musik.

## HERKUNFT, PRODUKT UND RUHE

Unsere Karte zeichnet sich durch die Verwendung frischer Produkte von höchster Qualität aus. Eine ehrliche Küche, mit Ruhe frisch zubereitet und 100% handgemacht – völlig frei von Tiefkühlkost oder Fertigprodukten.

Wir setzen auf Herkunft und authentischen Geschmack, indem wir eng mit vertrauenswürdigen lokalen Lieferanten zusammenarbeiten – unserem Metzger, Gemüsehändler und Fischer – um bei jedem Gericht ein stets frisches und erstklassiges Erlebnis zu garantieren.

# ERSTER AKT: ZUM TEILEN & GENIESSEN

## Konfierte Artischockenblüten

### *Flores de alcachofas confitadas*

In nativem Olivenöl extra sanft gegart, serviert mit Feta-Käse-Splittern (g.U. Griechenland) und einem Hauch Meersalz  
16'<sup>50</sup>

## Salat „Es Pati

### *Ensalada “Es Pati”*

Frische Auswahl an zarten Blattsalaten mit Mango-Scheiben, Avocado, Paprika und roten Zwiebeln. Verfeinert mit unserem hausgemachten Vinaigrette-Dressing  
14'<sup>90</sup>

## Zarter Fondant-Lauch mit Premium-Thunfischbauch (Ventresca)

### *Puerros fondant con ventresca de atún*

Bei niedriger Temperatur gegarte Lauchherzen, über der Flamme veredelt für eine feine Rauchnote. Serviert mit erstklassigem Thunfischbauch und nativem Olivenöl extra  
24'<sup>00</sup>

## Burrata aus Andria (g.g.A.) mit Saisontomaten, Pesto und Walnüssen

### *Burrata de Andria IGP con tomates de temporada*

Handgemachte Burrata aus Apulien auf einer Auswahl erlesener Tomaten, verfeinert mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und gerösteten Walnüssen  
17'<sup>50</sup>

## Gemüsevariation vom Grill

### *Parrillada de verduras al grill*

Eine wechselnde Auswahl an feinstem Marktgemüse der Saison, serviert mit nativem Olivenöl extra und unserer authentischen hausgemachten Romesco-Sauce  
15'<sup>50</sup>

## Wolfsbarsch-Ceviche

### *Ceviche de lubina*

Frisch zubereitet mit Mango, roten Zwiebeln, Avocado, Choclo-Mais und Tigermilch (Leche de Tigre)  
22'<sup>00</sup>

## Hausgemachte Kroketten vom 100% Iberischen Schinken

### *Croquetas artesanas de jamón 100% ibérico*

Handgeschnittener Bellota-Schinken in einer cremigen Béchamel, die für ein intensives Aroma langsam mit dem eigenen Knochen eingekocht wurde

18'50

## Garnelen in Knoblauchöl „Es Pati“

### *Gambas al ajillo “Es Pati”*

Ausgewählte Garnelen, gegart in ihrer eigenen Essenz, mit feinen Knoblauchscheiben, nativem Olivenöl extra und einer dezenten Chilinote

23'00

## Tatar vom Lugo-Rinderfilet (Prime Quality)

### *Tartar de solomillo de ternera*

Frisch mit dem Messer geschnitten und klassisch mariniert.

Serviert mit Toasts

25'50

## Joselito-Schinken (100g) – Der beste Schinken der Welt

### *Jamón Joselito (100g) – El Mejor del Mundo*

Über 36 Monate natürlich gereift, von Hand geschnitten.

Serviert mit „Pan de Cristal“ und „Ramallet“-Tomaten

48'00

## Kantabrische Sardellen „Double Zero“ (D.O.P.)

### *Anchoas del Cantábrico “Doble Cero” (D.O.)*

Exquisite Auswahl großer, fleischiger Filets (Größe 00). Serviert mit

„Pan de Cristal“ und „Ramallet“-Tomaten (6 Stück)

26'00

# ZWEITER AKT: UNSERE HAUPTSPEISEN

Iberische „Pluma“ vom Eichelmast-Schwein (300g)

*Pluma ibérica de bellota (300g)*

Ein edler, besonders saftiger Schnitt, über offener Flamme scharf angegrillt. Auf Kartoffel-Parmentier mit unserem ausgewählten Feigen-Confit

29'00

Iberische Schweinerippchen (6 Stunden gegart)

*Costillas de cerdo ibérico*

Slow-cooked: Über 6 Stunden sanft gegart, glasiert mit hausgemachter BBQ-Sauce. Serviert mit handgeschnittenen, zweifach frittierten Kartoffeln

24'00

Iberische Schweinebäckchen in Crianza-Rotwein

*Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto crianza*

Bei niedriger Temperatur gegart, bis sie auf der Zunge zergehen. Serviert auf einem seidigen Kartoffel-Parmentier

25'00

Lammkoteletts vom Junglamm

*Chuletas de cordero recental*

Besonders zarte Lammkoteletts, serviert mit zweifach frittierten Kartoffeln, goldbraunem Knoblauch und feinen „Cristal“-Paprikas

28'50

Rinderfilet aus Lugo (Galicien) – 250g

*Solomillo de ternera de Lugo (250g)*

Herzstück vom galicischen Rind, gegrillt. Mit handgeschnittenen Rosell-Kartoffeln und sanft konfierten „Cristal“-Paprikas

36'00

Irishes „Chuletón“ (Rib-Eye am Knochen) – Grass-fed & Dry-aged

*Chuletón de vaca madurada irlandesa “grass-fed”*

Lange gereifter Schnitt, feine Marmorierung. Serviert mit gerösteten „Ramallet“-Tomaten und Rosell-Kartoffeln

84 €/kg

Galicisches „Chuletón“ (Rib-Eye am Knochen) aus Lugo

*Chuletón de ternera de Lugo*

Erlesenes Rindfleisch, bekannt für seine Zartheit. Serviert mit gerösteten „Ramallet“-Tomaten und Rosell-Kartoffeln

65 €/Kg

Entrecôte vom galicischen Rind aus Lugo – 320g

*Entrecot de ternera de Lugo (320g)*

Sorgfältig ausgewählt, perfekt ausbalanciert. Serviert mit Rosell-Kartoffeln und Padrón-Paprikas

29'50

Cremiger „Bomba“-Reis mit Ochsenchwanz

*Arroz meloso de rabo de vaca*

Langsam gegarter Ochsenchwanz in tiefgründiger Brühe, kombiniert mit „Bomba“-Reis (al dente) und Saisongemüse

24'00

Cremiger „Bomba“-Reis mit Saisongemüse

*Arroz meloso de verduras de temporada*

Zubereitet mit traditionellem Sofrito und hausgemachter Gemüsebrühe. Frisches Gartengemüse mit „Bomba“-Reis

18'50

Ganze Goldbrasse (Dorade) mit Gemüse

*Dorada con verduras*

Frische Dorade (ca. 400g), im Schmetterlingsschnitt gegrillt. Mit nativem Olivenöl extra, Meersalzflocken und Saisongemüse

24'00



# HAUSGEMACHTE DESSERTS

Käsekuchen „Es Pati“

*Tarta de queso “de la casa”*

Unser hausgemachtes Rezept, täglich frisch gebacken.

Cremige Textur mit Waldbeeren-Coulis

7'40

Hausgemachtes Banoffee

*Banoffee artesanal*

Keksboden, frische Bananen, cremiges Dulce de Leche,

Sahnehaube und Schokoladenraspeln

7'60

Traditionelles Tiramisu (frisch zubereitet)

*Tiramisú tradicional*

In Espresso getränkter Biskuit, Amaretto, handgemachte

Mascarpone-Creme und Schokoladensplitter

7'90

Schokoladen-Coulant (70% Kakao)

*Coulant de chocolate negro (70% cacao)*

Warmes Küchlein mit flüssigem Kern.

Dazu handgemachtes Bourbon-Vanilleeis

7'90

---

Alle Preise auf dieser Speisekarte enthalten die Mehrwertsteuer.

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

**Folgen Sie uns**  
@espatimallorca