

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

In nativem Olivenöl extra sanft gegart, serviert mit Feta-Käse-Splittern
(g.U. Griechenland) und einem Hauch Meersalz

Flores de alcachofa confitada

*Con aceite de oliva extra virgen y virutas de queso feta Denominación de Origen
Protegida (DOP) Grecia*

16'⁵⁰

.....

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

Handgemachte Burrata aus Apulien auf einer Auswahl erlesener Tomaten und Bio-Salat,
verfeinert mit unserem hausgemachten Pesto und knusprig gerösteten Walnüssen

Burrata de Andria IGP con tomates de temporada

*Burrata artesanal de Puglia sobre una selección de tomates selectos y lechuga
ECO, realizada con nuestro pesto casero y el crujiente de nueces tostadas*

17'⁵⁰

.....

Gemüsevariation vom Grill

Eine wechselnde Auswahl an feinstem Marktgemüse der Saison, serviert mit
nativem Olivenöl extra und unserer authentischen hausgemachten Romesco-Sauce

Parrillada de verduras al grill

*Una selección rotativa de las mejores verduras frescas y de temporada,
acompañadas de AOVE y nuestra auténtica salsa romesco casera*

15'⁵⁰

.....

Hausgemachte Krokette vom 100% Iberischen Schinken

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

Croquetas artesanas de jamón 100% ibérico

*De bellota cortado a mano, con una bechamel cremosa infundada lentamente
al fuego con su propio hueso para un sabor intenso y auténtico*

18'⁵⁰

.....

Alle Preise auf dieser Speisekarte enthalten die Mehrwertsteuer.

Todos los precios de esta carta incluyen el IVA.

ERSTER AKT

ZUM TEILEN & GENIESSEN

Garnelen in Knoblauchöl „Es Pati“

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

Gambas al ajillo “Es Pati”

Gambas seleccionadas cocinadas en la esencia de su propio coral, con láminas de ajo fresco, aceite de oliva virgen extra y un sutil toque de guindilla

23'00

.....

Tatar vom Lugo-Rinderfilet (Prime Quality)

Frisch mit dem Messer geschnitten und klassisch mariniert.
Serviert mit Toasts

Tartar de solomillo de ternera

Cortado a cuchillo y aliñado al momento con condimentos clásicos y acompañado de tostas

25'50

.....

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

Über 60 Monate natürlich gereift, von Hand geschnitten.
Serviert mit „Pan de Cristal“ und „Ramallet“-Tomaten

Jamón Joselito (100g) – El Mejor del Mundo

Curación natural de 60 meses, cortado a mano. Acompañado de pan de cristal crujiente y tomate de ramallet

48'00

.....

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

Exquisite Auswahl großer, fleischiger Filets (Größe 00). Serviert mit „Pan de Cristal“ und „Ramallet“-Tomaten (6 Stück)

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

Exquisita selección de los filetes de anchoa grandes y carnosos ('00'), Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Acompañadas de pan de cristal con tomate de ramayet
6 unidades

26'00

.....

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

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal.

ZWEITER AKT

UNSERE HAUPTSPEISEN

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

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

Pluma ibérica de bellota (300g)

Corte noble de gran jugosidad marcado a la brasa, servido sobre un cremoso parmentier de patata y el contrapunto dulce de nuestra confitura de higos seleccionada

29⁰⁰

.....

Iberische Schweinerippchen (6 Stunden gegart)

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

Costillas de cerdo ibérico

Cocinadas a fuego lento durante 6 horas hasta que la carne se desprenda del hueso. Glaseadas con nuestra salsa barbacoa casera y servidas con patatas artesanas (doble fritura en AOVE)

24⁰⁰

.....

Iberische Schweinebäckchen in Crianza-Rotwein

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

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto crianza

Cocinadas a baja temperatura hasta que se deshacen en la boca. Servidas sobre un sedoso parmentier de patata y su propia reducción glaseada

25⁰⁰

.....

Lammkoteletts vom Junglamm

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

Chuletas de cordero recental

Costillitas de cordero seleccionadas por su ternura, servidas con nuestras patatas artesanas (doble fritura en AOVE), ajos dorados y pimientos del cristal

28⁵⁰

.....

Alle Preise auf dieser Speisekarte enthalten die Mehrwertsteuer.

Todos los precios de esta carta incluyen el IVA.

ZWEITER AKT

UNSERE HAUPTSPEISEN

Rinderfilet aus Lugo (Galicien) – 250g

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

Solomillo de ternera de Lugo (250g)

Corazón de solomillo gallego a la brasa, acompañado de patatas artesanas variedad Rosell —con su característica doble fritura en AOVE— y pimientos del cristal confitados a fuego lento

36⁰⁰

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

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

Chuletón de vaca madurada irlandesa “grass-fed”

Corte de maduración prolongada, seleccionado por su infiltración y sabor intenso. Se sirve con tomate de ‘ramellet’ asado al horno y nuestras patatas artesanas Rosell (doble fritura en AOVE)

84 €/kg

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

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

Chuletón de ternera de Lugo

Selección de ternera gallega destacada por su ternura y sabor suave. Se sirve con tomate de ‘ramellet’ asado al horno y nuestras patatas artesanas Rosell (doble fritura en AOVE)

65 €/kg

Entrecôte vom galicischen Rind aus Lugo – 320g

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

Entrecot de ternera de Lugo (320g)

Corte de lomo alto seleccionado por su equilibrio entre ternura e infiltración. Acompañado de nuestras patatas artesanas Rosell (doble fritura en AOVE) y pimientos del Padrón

29⁵⁰

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

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal.

ZWEITER AKT

UNSERE HAUPTSPEISEN

Ganze Goldbrasse (Dorade) mit Gemüse

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

Dorada con verduras

Una dorada entera y fresca de 400 g aprox., abierta a la espalda y marcada a la perfección al grill. Rociada con aceite de oliva virgen extra y escamas de sal marina, se acompaña de una colorida selección de verduras frescas de temporada

24⁰⁰

Alle Preise auf dieser Speisekarte enthalten die Mehrwertsteuer.

Todos los precios de esta carta incluyen el IVA.

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Käsekuchen „Es Pati“

Unser hausgemachtes Rezept, täglich frisch gebacken.
Cremige Textur mit Waldbeeren-Coulis

Tarta de queso “de la casa”

*Nuestra receta artesana horneada diariamente, de textura cremosa y suave.
Servida con coulis de frutos rojos del bosque*

7⁴⁰

Hausgemachtes Banoffee

Keksboden, frische Bananen, cremiges Dulce de Leche,
Sahnehaube und Schokoladenraspeln

Banoffee artesanal

*Postre casero elaborado por capas: base de galleta crujiente, plátano fresco,
cremoso dulce de leche y una suave nube de nata montada y
lascas de chocolate negro*

7⁶⁰

Traditionelles Tiramisu (frisch zubereitet)

In Espresso getränkter Biskuit, Amaretto, handgemachte
Mascarpone-Creme und Schokoladensplitter

Tiramisú tradicional (montado al momento)

*Bizcocho empapado en café espresso con unas gotas de amaretto, nuestra
crema artesana de mascarpone y lascas de chocolate negro*

8⁹⁰

Schokoladen-Coulant (70% Kakao)

Warmes Küchlein mit flüssigem Kern.
Dazu handgemachtes Bourbon-Vanilleeis

Coulant de chocolate negro (70% cacao)

*Bizcocho caliente de chocolate negro con corazón fundido de cacao al 70%.
Acompañado de una bola de helado artesano de vainilla bourbon para crear el
contraste perfecto de temperaturas*

8⁹⁰

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal.

Folgen Sie uns
@espatimallorca