



**YAKITORIS
A LA BRASA / GRILLED / GEGRILLT**



Yakitori de puerro y setas Portobello a la brasa
Leek and Portobello mushrooms grilled Yakitori
Gegrillte Yakitori mit Lauch und Portobello-Pilz

10.00€
A B

Yakitori de caballa laqueada con teriyaki de verduras y vegetales a la brasa

Mackerel lacquered with vegetable teriyaki and vegetables grilled Yakitori

Gegrillte Spieße mit lackierten Makrele, Gemüse Teriyaki und sautierten Gemüse

12.00€
A B C

Yakitori de bonito con boniato a la brasa

Bonito and sweet potato grilled Yakitori

Gegrillte Yakitori mit Thunfisch und Süsskartoffel

14.00€
A B C

Yakitori de solomillo y espárragos trigueros a la brasa con reducción de vino y foie

Sirloin and asparagus grilled Yakitori with wine and foie

Gegrillte Spieße mit Schweinefilet und Wildspargel, Rotweinsauce und zerbröselte Foie

19.00€
A



*Pregunta por nuestro Sushi roll / Nigiri del día
Ask about our Sushi roll / Nigiri of the day
Fragen Sie nach unserer Sushi Rolle / Nigiri des Tages

**SUSHI ROLL DEL DÍA
SUSHI ROLL OF THE DAY
SUSHI ROLLE DES TAGES**

17.00€

**NIGIRI DEL DÍA
NIGIRI OF THE DAY
NIGIRI DES TAGES**

14.00€



EDAMAME. Salteados con salazón de algas picantes

Sauteed with spicy seaweed salt

Sautiert mit würziger Algensalze

4.50€
A B

Pan & Alioli de limón / Bread & lemon Alioli

Brot & Zitronen-Alioli

3.00€
A B C D



ENSALADA / SALAD / SALAT

Ensalada tibia de cogollos, tomatitos y encurtidos a la brasa

Warm salad of grilled lettuce hearts with baby tomatoes and pickles

Gegrillter lauwarmer Salat aus Salatterzen mit Kirschtomaten und Pickles

12.00€
A B

**DISFRUTA DE NUESTRAS INTERPRETACIONES DE PLATOS DE FUSIÓN MEDITERRÁNEA Y ASIÁTICA
ENJOY OUR OWN INTERPRETATION OF MEDITERRANEAN AND ASIAN FUSION DISHES
GENIESSEN SIE UNSERE EIGENE INTERPRETATION VON MEDITERRANEN UND ASIATISCHEN FUSIONSGERICHTEN**

Ceviche Japonés de Negret

Japanese Ceviche of Negret fish

Japanische Ceviche von Mallorquinischen Fisch



*Pregunta por nuestra opción de Ceviche Vegano

Ask about our Vegan Ceviche option

Fragen Sie nach unserer veganen Ceviche-Option

15.00€
A B C

Tartar de salmón con aguacate, mango y huevas de salmón ikura 15.00€

Salmon Tartar with avocado, mango and ikura salmon roe

Lachs-Tartar mit Avocado, Mango und Ikura-Lachsrogen



*Pregunta por nuestra opción de Tartar Vegano

Ask about our Vegan Tartar option

Fragen Sie nach unserer veganen Tartar-Option

15.00€
A B C D

Cangrejo de concha blanda y langostinos en tempura con salsa ponzu y mayonesa picante

Soft shell crab and prawns in tempura with ponzu sauce and spicy mayonnaise

Weichschalenkrabben und Garnelen in Tempura mit Ponzu-Sauce und pikanter Mayonnaise

17.00€
A B C D

Vieiras flambeadas con cremoso y con falso cuscús de coliflor

Flambeed scallops with creamy cauliflower and cauliflower couscous

Flammierte Jakobsmuscheln mit cremigen Blumenkohl-Couscous

15.00€
A B C D

Pulpo a la brasa con patatas revolconas

Grilled octopus with mashed Potatoes

Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree

19.00€
A B C D

Bacalao negro a la brasa marinado en miso y yuzu

Grilled black cod marinated in miso and yuzu

Gegrillter schwarzer Kabeljau, mariniert in Miso und Yuzu

23.00€
A B C D

Gyozas caseras de rabo de toro

Homemade oxtail gyozas

Hausgemachte Ochsenschwanz Gyozas

14.00€
A B C D

Bao-Ban de cordero laqueado con hoisin miel, huevo de codorniz y mayonesa picante (2unid.)

Bao-Ban of lamb lacquered with hoisin honey, quail egg and spicy mayo

Lackiertes Lammfleisch Bao-Ban mit Hoisin Honig, Wachtelei und pikanter Mayonnaise

10.00€
A B C D

Pollo campero mallorquín cocinado a baja temperatura con sus obleas y sus verduras

Mallorcan free-range chicken cooked at low temperature with Pancakes and vegetables

Mallorquinisches Huhn aus Freilandhaltung, bei niedriger Temperatur gegart, mit Mandarin-Pfannkuchen und Gemüse

15.50€
A B

Costillas de cerdo a baja temperatura con BBQ japonesa

Slow cooked pork ribs with Japanese BBQ

Langsam gekochte Schweinerippchen mit japanischem BBQ

16.00€
A B C D

Pluma Ibérica a la brasa con su toque asiático

Grilled Iberian pluma pork pluma with an asian touch

Gegrillte iberische Schwein- "Federstück" (Rückendeckel) mit asiatischer Note

18.00€
A B C D



Chuletón a la parrilla con patatas gajo al horno y pimientos del piquillo

Rib Chop with baked potato wedges and piquillo peppers

Rinderkotelett mit Ofenkartoffelspalten und Piquillo-Paprika

49.00€
A

ENCARGO CON 24H DE ANTELACIÓN

ORDER WITH 24HOURS IN ADVANCE

NUR MIT BESTELLUNG 24 STUNDEN IM VORAUS

➔ **Pescado de lonja a la brasa con sus espárragos trigueros y sus tomates cherry . PRECIO SEGÚN MERCADO / Kg**

Fresh Market Fish with its asparagus and its cherry tomatoes

PRICE ACCORDING TO MARKET / Kg

Frisch gegrillter Steinbutt mit wildem Spargel und Kirschtomaten

PREIS NACH MARKET/ kg