

Buchweizenbrot

Aioli, geschmorter Knoblauch und Oliven

4,50€

Tapas

Iberico Schinkenplatte

Aus 100% Eichelmast mit Knuspriges Brot (Kristallbrot),
Tomate und Knoblauch

28,00€

Mallorquinische Käseplatte

Halbgereifter Maho, gereifter Maho Sa Canova,
gereifter Ziegenkäse, mit Kristallbrot, Tomate und Knoblauch

18,00€

Aufschnittplatte

100% iberischer Schweineschinken aus Eichelmast,
halbgereifter Maho, gereifter Maho Sa Canova und gereifter
Ziegenkäse San Jover, Kristallbrot, Tomate und Knoblauch

22,00€

„Bravas“

Kartoffelstückchen, gebraten mit geschmortem Knoblauch,
Aioli und Kimchi-Sauce

10,50€

Hafenkroketten

Kleine Garnelenkroketten aus Port Andratx mit kleiner
Garnelenmousse und gebratenen "Gambusi"

12,00€

Nikkei-Steak-Tartar

Yakiniku-Sauce, Chili-Mousse und eingelegte Gurken

20,00€

Salat und Poke Bowls

Thunfisch Poke

Quinoa, Edamame, Avocado, eingelegte Gurke und Wakame

16,90€

Vegane Poke Bowl

Heura, Quinoa, Edamame, Avocado,
hausgemachte Essiggurke und Wakame

15,90€

Shrimp Poke

Quinoa, Edamame, Avocado, eingelegte Gurke und Wakame

17,90€

Caesar-Salat

Hähnchen aus Freilandhaltung, hausgemachte
getrocknete Tomaten und knuspriger Parmesan

16,90€

Mini-Mozzarella-Tomatensalat

Basilikumcreme, Pinienkerne und Korianderöl

15,90€

Zucchini Salat

Hausgemachte getrocknete Tomaten,
weiße Trüffelvinaigrette und Parmesan

15,90€

Geschmorte und gebratene Aubergine in einer Pankokruste

Babaganush, Avocadocreme, Fenchelsalat und Limette

15,50€

10% IVA Includo

Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias

Hauptspeisen

Auster (Pro Stück) Natürlich oder geschmort mit Aji Amarillo-Passionsfrucht-Sauce und Korianderöl	5,00€
Choros a la Chalaca (6 Stück) Dampfgegart Muscheln mit Aji-Amarillo-Sauce (eine peruanische Chilisorte)	16,00€
⚡ Weißer Garnelen von den Fischerbooten (Preis gem. Fischmarkt) Gegrillt oder mit Knoblauch gekocht	S/M €
⚡ Rote Garnelen von den Fischerbooten (Preis gem. Fischmarkt) Gegrillt oder mit Knoblauch gekocht	S/M €
⚡ Peruanisches Ceviche „Tigermilch“-Soße, gebratene „Cancha“ und „Choclo“ (Mais Art)	23,00€
Peruanisches Ceviche mit Thunfisch Nikkei „Tigermilch“ und Avocado-Sauce	24,00€
Umber „Tiradito“ Aji Amarillo und Rocoto-Sauce (peruanische Chilisorten), geschmorte Süßkartoffel und Korianderöl	18,00€
⚡ Traditionelle spanisches Thunfisch „Escabeche“ Mit eingelegtem Gemüse der Saison und einer Creme aus eingelegtem Gemüse mit eingelegtem Gemüse in 2 Consistenzen	18,00€
Thunfischtatar Hausgemachte geröstete Tomatenmarmelade, Ponzu-Sauce und Tobiko	20,00€
Garnelen Carpaccio Mit Sud von dem Karkassen, Fenchelöl und Tapioka-Crisp	16,00€
Gebratener Tintenfisch aus Spanien Panko-Panade, geschmorte Knoblauchmousse, schwarzer Olivenstaub und Limettenzesten	22,00€
Geschmorte Kabeljau Mit im Wok gebratenem Gemüse der Saison, Rosinen und „Pil Pil“	26,00€
Thunfisch Tataki Knuspriges Chili-Öl, Daikon und Sesam	36,00€
Geschmorte Oktopus (2 Personen) Mariniert mit peruanischen Gewürzen, gedämpften Kartoffeln und gemischten Nüssen	34,00€
Fisch and Chips Fisch in Panko-Kruste mit Pommes und hausgemachter Tartarsauce	18,00€
Wok Nudeln Mit Shrimps und saisonalem Gemüse	18,00€

⚡ **PREISE VARIIEREN**

10% IVA Incluido

Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias

Meat

Tacos Llamp (2 Stück) Avocadocreame und eingelegte Zwiebeln	12.00€
Knuspriger Chicharren Schonend Gerado (4 Stück) Cogollo blatt, Cipotle maionese und Eingelegte Gurken	16.00€
Lendensteak "Saltado" Nach Peruanischer Art Mit Gemüse der Saison	24.00€
Schweinerippchen Bei niedriger Temperatur gegrillt, glasiert mit einer Beilage Ihrer Wahl	32.00€
100% Iberico-Schwein aus Eichelmast "Pluma" mit einer Fleisch-Demi-Glace Und einer Beilage Ihrer Wahl	24.00€
Ggrilltes Entrecote Und einer Beilage Ihrer Wahl	33.00€
Rinderfilet Und einer Beilage ihrer Wahl	33.00€
Im Wok Sautierter Reis Mit Gemüse und Knuspriger Chicharren	19.00€
Hänchennuggets Mit einer süßen Chilicreme	16.50€
Maccheroni Bolognese Gratiniert	15.00€
Black Angus-Burger Brioche-Brot, karamellisierte Zwiebel, Maho-Käse, hausgemachte eingelegte Gurke, Chipotle-Mayo und eine Beilage Ihrer Wahl	16.50€

Llauna-Reisgerichte

"Reis a la Llauna ist ein Gericht, das tief in der kulinarischen Tradition des Mittelmeerraums verwurzelt ist und sich durch seine Einfachheit und die Qualität seiner Zutaten auszeichnet. Dieses Gericht wird traditionell in einer "Llauna" gekocht, einer Metallschale, die ihm seinen Namen gibt und dazu beiträgt, die Aromen perfekt aufzunehmen.

⚡ Rote Garnelen	23,00€ x p.p.
⚡ Saisonales Gemüse	18,00€ x p.p.
⚡ Mediterraner Tintenfisch	21,00€ x p.p.

10% IVA Incluido

Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias

⚡ KIDS ⚡

Hänchennuggets Mit einer süßen Chilicreme	16.50€
Maccheroni Bolognese Gratiniert	15.00€
Black Angus-Burger Brioche-Brot, karamellierte Zwiebel, Maho-Käse, hausgemachte eingelegte Gurke, Chipotle-Mayo und eine Beilage Ihrer Wahl	16.50€

BEILAGEN (4.50€)

- Kartoffelecken in der Schale
- Ofenkartoffel
- Yuka gebraten
- Wokgemüse
- Gedünsteter Reis

SAUCEN (2.00€)

- Cesar
- Tartar
- Crispy Chili
- Sweet Chili
- Spicy Mayo
- Spicy Rocoto

Desserts

Käsekuchen Mit roter Beerenmarmelade	7.50€
Panacota Mit roter Beerenmarmelade	7.50€
Melone mit Rum Saisonfrucht-Slushie, Limette und Knallbonbon	7.50€
Eis (2 Kugeln) Schokolade, Milchcrem, Bourbon Vanille, Erdbeere, Mango, Gebratener Apfel	6.00€

10% IVA Incluido

Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias