

ESSEN

“ Gerichte zum teilen ”
(oder auch nicht)

IBERICO SCHINKEN

Bellota ORO „Castro“ x 100grs.
Mit Ciabatta Brot und Mallorquinische Tomate.

28

GARNELENSPIESSE

Im Jospes Grillofen gegrillt
mit Sauce Provençale.

18

RÖSTKARTOFFELN

Mit Kräuter Öl, Knoblauchsoße aus gegrilltem
Knoblauch und Serrano Schinken Salz.

PULPO A LA GALLEGA

Gegrillte Oktopus mit gekochten Kartoffeln, in
natives Olivenöl Extra und Paprika.

OLIVIERSALAT

Mit Thunfischbauch, Kapern
und Ciabatta Grissini.

FRISCHER KABELJAU-GRATIN

serviert mit geröstetem Blumenkohl und Aioli.

GERÄUCHTER SARDELLEN AUS SANTOÑA

Mit Mallorquinische Tomatensalat, frittierte
Kapern und Maracuja Vinaigrette.

BUCKELLACHS

Mit Quinoasalat und Mango-Chia Vinaigrette.

KABELJAUSALAT

Mit gegrilltem Gemüse, Jerez und
Erdnuss Vinaigrette, hausgemachte
Karotten Mayonnaise und kandierten
Sonnenblumenkerne.

IBERICO SCHWEINE BONDIOLA

Gegrillt mit Senfsoße, Melasse
und gegrillte Bataten.

STRACCIATELLA KALTE LASAGNA

Mit Lachstartar mit rosa Tomate in
Jerezessig mariniert, und Rocken und
geröstete Pinienkerne Pesto.

ENTRECÔTE VOM KALB

Im Jospes Grillofen gegrillt mit Pommes
Frites, Kräutercreme und Eigelb.

TINTENFISCH AUF ANDALUSISCHE ART

Mit Zitrus-Mayonnaise.

MILCHKALBSHAXE

Mit Kräutersoße. Es ist 24 Stunden bei
niedriger Temperatur gekocht und auf dem
Grill fertig gemacht. Das macht dieses Gericht
zum Teilen zu einem echten Genuss.

ENTEN-CONFIT KNUSPRIGE CANNELLONI

Mit karamellisiertem Apfel und
Carob und Pilzen Erde.

KALB-TOMAHAWK STEAK

Im Jospes Grillofen gegrillt mit Pommes Frites,
Salat, gegrillte Gemüse und „Chimichurri“ Soße.



GOURMETKONSERVI

MUSCHELN ZUR ROSETTE 8/12

Extra Muscheln aus der galizischen Rias, gebraten in einer leckeren Gurke mit einem Hauch von Lorbeer

“BERBERECHOS AL NATURAL” 25/35

Handgefertigt, gereinigt und nach Größe ausgewählt

“VENTRESCA DE BONITO” 115 GR.

Der Thunfischbauch ist die empfindlichste Stelle des Fisches, die für ihren hervorragenden Geschmack und ihre Saftigkeit bekannt ist

CANTABRICO ANCHOVY 50 GR.

Eine tadellose Sardellenart: lang, glänzend und rückgratlos, mit feinem Aroma, fleischiger und glatter Textur

BOKOKERONE IN ESSIG 50 GR.

Es ist der köstlichste Snack der Welt. Begleitet von einigen Bratkartoffeln oder mit etwas Brot gibt es die reichhaltigste Tapa Spaniens

ZAMBURIÑAS IN VIEIRA SAUCE 15/20

Eine klassische Tapa aus den galizischen Mündungen

“

Unsere Freuden in der Dose

”



LA UNIVERSAL
PORT D'ANDRATX

BIER

“
Braumeister seit 1876
”

ESTRELLA DAMM

Das mediterrane Lagerbier

0,30 cl

0,50 cl

MAL QUERIDA

Frisches rotes Bier von Ferran Adrià

ROSA BLANCA

Mallorquinisches Bier der 20er Jahre.
Ein “hopfenreiches Lager” aus niedriger
Gärung und Zitrus-Hopfen, um fruchtige
Aromen und Zitrusnoten zu verstärken

VOLL-DAMM DOBLE MALTA

Ein unverwechselbarer Geschmack mit mehr als 7%
vol durch internationale Auszeichnungen bestätigt

DAMM LEMON

Das authentische Rezept des traditionellen klaren

FREE DAMM

A 0,0 von zartem Geschmack; mit
frischem Müsli und Toast



WERMUT

– Roter Wermut –

MONTSETA

(gezapft) Valls (Tarragona), Traube: Xarel-lo.
Leicht und sanft, harmonisch und ausgewogen
im Geschmack mit einem blumigen Charakter

NO PASSIS PENA

Mallorca- Traube: Manto Negro.
Dieser Wermut wird mit 21 mediterranen
Pflanzenarten mazeriert, mit einem Hauch
von Bitterstoffen und Zitrusfrüchten.

TE DIC COSSES

Mallorca- Traube: Prensá
Klassischer Charakter. 19 von La Vermutera
ausgewählte Botaniken, bei denen Kardamom
oder Anisette hervorstechen

ZARRO

Especial Taberna Madrid. Traube: Airen und Mulvar.
Vollmundiger Geschmack mit leicht bitterer Note.
Empfohlen in Begleitung mit Kantabrischen Anchovies

CORI

Reus (Tarragona). Traube: Macabeo und
Airén. Stark, schwer und angenehm im
Geschmack mit mediterranen Kräutern

CHAPPO DORADO

Alella (Barcelona). Traube: Macabeo y Xarel-
lo. e Süße mildert die bitteren Berührungen,
ideal für einen Thunfischbauch

FOT-LI

Reus (Tarragona). Traube: Garnacha.
Sehr weich, parfümiert und elegant

TURMEON ROJO

Marata de Jalon (Zaragoza), Traube: Macabeo. Intensiv
dennoch leicht bekömmlich mit einem langen Abgang

VERANO DEL 82

Murcia. Traube: Monastrell.
Sehr intensiv mit Noten von Kräutern
aromatisch und Gewürze

SAN BERNABÉ

Gran Reserva Especial La Rioja, Traube:
Garnacha und Tempranillo.
Empfehlenswert zum Gericht, aufgrund
seiner Rioja Weinbasis

– Weifler Wermut –

CORI

Reus (Tarragona).
Traube: Macabeo und Airén.
Sehr weicher Einstieg mit einem Punkt
von sehr ausgeprägter Süße

MONTSETA

Valls (Tarragona), Traube: Xarel-lo.
Leicht, fruchtig und erfrischend mit Biss

CHAPPÓ BLANCO

Alella (Barcelona). Herausstechender
fruchtiger Geschmack von Pfirsich,
Aprikose und japanischer Wollmispel

TURMEON BLANCO

Marata de Jalón (Zaragoza). Traube: Macabeo.
Wir finden Vanille und blumige Noten

– Verschiedene Wermut –

TURMEON ROSADO

Marata de Jalón (Zaragoza).
Traube: Garnacha
Sehr frischer Geschmack, mit natürlichen Extrakten
von roten Früchten

TURMEON WEED

Marata de Jalón (Zaragoza).
Traube: Garnacha. Erster
Wermutwein der Welt mit medizinischem Hanf, mit
aphrodisierenden Pflanzenstoffen wie Zimt und Vanille

– Internationaler Wermut –

NOILLY PRAT ROUGE

Herault (Francia), Traube: Picpoul und Clairette.
Dunkel bernsteinfarben mit Noten von
Safran, Nelke und Kakaobohneno

VERMOUTH BERTO ROSSO

Piemont - Italien. Traube: Muskateller.
Intensive, im Stahl gereifte Granatfarbe,
subtile würzige Aussagen und Bitterkeit

