

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.	9	PULPO A LA GALLEGA Gegrillte Oktopus mit gekochten Kartoffeln, in natives Olivenöl Extra und Paprika.	22
OLIVIERSALAT Mit Thunfischbauch, Kapern und Ciabatta Grissini.	12	FRISCHER KABELJAU-GRATIN serviert mit geröstetem Blumenkohl und Aioli.	25
GERÄUCHTER SARDELLEN AUS SANTOÑA Mit Mallorquinische Tomatensalat, frittierte Kapern und Maracuja Vinaigrette.	13	BUCKELLACHS Mit Quinoasalat und Mango-Chia Vinaigrette.	26
KABELJAUSALAT Mit gegrilltem Gemüse, Jerez und Erdnuss Vinaigrette, hausgemachte Karotten Mayonnaise und kandierten Sonnenblumenkerne.	16	IBERICO SCHWEINE BONDIOLA Gegrillt mit Senfsoße, Melasse und gegrillte Bataten.	24
STRACCIATELLA KALTE LASAGNA Mit Lachstartar mit rosa Tomate in Jerezessig mariniert, und Rocken und geröstete Pinienkerne Pesto.	15	ENTRECÔTE VOM KALB Im Jospes Grillofen gegrillt mit Pommes Frites, Kräutercreme und Eigelb.	26
TINTENFISCH AUF ANDALUSISCHE ART Mit Zitrus-Mayonnaise.	18	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.	41 X KG
ENTEN-CONFIT KNUSPRIGE CANNELLONI Mit karamellisiertem Apfel und Carob und Pilzen Erde.	12	KALB-TOMAHAWK STEAK Im Jospes Grillofen gegrillt mit Pommes Frites, Salat, gegrillte Gemüse und „Chimichurri“ Soße.	55 X KG



LA UNIVERSAL
PORT D'ANDRATX

ESSEN