

BRUTAL.

Die Seele der Tapas
Der Geschmack Spaniens

SNACKS

Brot, Aioli & Oliven .4

PAN CON TOMATE knuspriges Brot mit Tomate	.4
PATATAS BRAVAS klassisch zubereitet	.10
TOAST MIT SOBRASADA mit Ziegenkäse und Honig	.12
PADRÓN-PAPRIKA	.6
KROKETTEN mit iberischem Schinken	.12
KROKETTEN mit geröstetem Gemüse und Ziegenkäse	.12
IBERISCHER SCHINKEN (Cebo de Campo) 100g	.24
von Hand geschnitten, mit geröstetem Brot und Tomate	

TAPAS

zum Teilen

GEBRATENE CALAMARI	.12
mit Limetten-Mayonnaise	
MIESMUSCHELN IN MARINARA-SAUCE	.14
einfach unwiderstehlich	
MALLORQUINISCHES TUMBET	.12
mit Kartoffeln, Aubergine, Zucchini und Paprika	
OCHSENSCHWANZ-CANNELLONI	.14
mit Tomatensauce, überbacken	
GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL	.14
perfekt zum Brot dippen	
AUBERGINEN-PARMIGIANA	.12
Hausrezept, in der Pfanne serviert	
HUEVOS ROTOS MIT GARNELEN	.20
ideal zum Teilen	
FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE	.12
wie bei der Großmutter	
GEGRILLTE SARDINEN	.14
typisch mediterran	

SALATE

frisch, leicht und vielseitig

OKTOPUS-CARPACCIO, Galicisch	.22
mit Kartoffeln und geräuchertem Paprika	
LACHS-SASHIMI mit Brutal-Sauce und Guacamole	.16
THUNFISCH-TATAR mit frischer Mango	.20
CAPRESE MIT BÜFFELMOZZARELLA	.14
THUNFISCH-VENTRESCA & MALLORQUINISCHER TOMATE	.14
CAESAR SALAT MIT HÄHNCHEN	.14
BURRATA mit Basilikumpesto und geröstetem Brot	.14

FOCACCIA

hausgemacht, 72 Stunden fermentiert

BUFALA	.16
Tomaten und Büffelmozzarella	
IBERICA	.16
Tomaten, Mozzarella und iberischer Schinken	

FRISCHE PASTA

sehr Brutal.

PACCHERI MIT MEERESFRÜCHTEN	.24
mit Calamari, Oktopus, Garnelen & Miesmuscheln	
TAGLIATELLE MIT BUTIFARRA & PILZEN	.20
mit frischer Butifarra, typisch von der Insel	
RAVIOLI MIT SPINAT UND BÜFFELRICOTTA	.20
mit Tomatensauce aus drei Tomaten & Basilikum	
SPAGHETTI MIT HUMMER	.32
das haben Sie sich verdient	

PAELLA

unsere Hausspezialität

PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN SENYORET	.22 pp
Baby-Oktopus, Calamari und Garnelen	
SCHWARZE PAELLA mit Safran-Aioli	.23 pp
Baby-Oktopus, Garnelen und Calamari in Tinte	
PAELLA MIT IBERISCHEM SCHWEIN	.23 pp
mit Pilzen	
PAELLA MIT GEMÜSE	.18 pp
mit saisonalem Gemüse	
PAELLA DES TAGES	m/p
die Küche entscheidet, wir informieren Sie gerne	

UNSER FRISCHER FISCH

vom mercado auf den Tisch

FRISCHER WOLFSBARSCH, Mediterran	.23
mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern und Kartoffeln	
KABELJAU AUF MALLORQUINISCHE ART	.22
mit Spinat, Kartoffeln und Pinienkernen	
FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE	.24
Calamari, Garnelen, Sardellen & Riesengarnelen	
LACHSFILET	.20
mit Dillsauce und saisonalem Gemüse	

UNSER FLEISCH

am besten mit einem guten Rotwein

ENTRECÔTE VOM GALICISCHEN RIND	.28
mit Kartoffeln, Padrón-Paprika & Honig-Senf	
IBERISCHES SCHWEIN "SECRETO"	.22
mit Pilzsauce und Kartoffelpüree	
KALBS-CACHOPO	.24
gefüllt mit Serrano-Schinken & Blauschimmelkäse mit Pommes frites, wie es sein soll	
HÄHNCHEN NAPOLITANA	.22
paniertes Hähnchen mit Provoleta und Tomate mit Pommes frites, natürlich	

BEILAGEN

passt zu allem

SÜSSKARTOFFELN, KNUSPRIG	.6
POMMES FRITES	.4
GEBRATENER BIMBI mit Paprika-Mayonnaise	.8
GRÜNER SALAT	.6
TOMATEN & ROTE ZWIEBEL	.8

... lassen Sie noch Platz für ein Dessert

Kindermenü

Focaccia Margherita .14 · Spaghetti mit Fleischbällchen .14 · Knuspriges Hähnchen .14
Crêpe mit Nutella .8